

BSP 220/221

Piekarnik parowy

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	3
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	5
Ochrona środowiska	6
Porady w celu oszczędności energii	6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	6
Informacje na temat urządzenia	7
Piekarnik parowy	7
Zbiornik na wodę	7
Wyświetlacz i elementy obsługi	8
Symbole	8
Kolory i prezentacja	8
Stand-by	9
Aktywacja urządzenia	9
Dodatkowe informacje i i [®]	9
Wentylator	9
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	9
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	10
Wypożyczenie	11
Akcesoria dodatkowe	11
Przed pierwszym użyciem	12
Ustawianie języka	12
Ustawianie formatu godziny	12
Ustawianie godziny	12
Ustawianie formatu daty	12
Ustawianie daty	12
Ustawianie jednostki temperatury	12
Ustawianie twardości wody	12
Pierwsze uruchomienie zakończone	13
Czyszczenie szyby drzwi	13
Czyszczenie wyposażenia	13
Aktywacja urządzenia	13
Stand-by	13
Aktywacja urządzenia	13
Obsługa urządzenia	14
Napełnianie zbiornika na wodę	14
Komora piekarnika	14
Wsuwanie wyposażenia	15
Włączanie	15
Wyłączanie	15
Po każdym użyciu	15
Wyłączanie bezpieczeństwa	15
Funkcje zegara	16
Wywoływanie menu timera	16
Minutnik	16
Stoper	16

Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	17
Koniec czasu gotowania	18
Zabezpieczenie przed dziećmi	19
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	19
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	19
Home Connect	19
Konfiguracja	19
Zdalne włączanie	20
Ustawienia Home Connect	21
Zdalna diagnostyka	21
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	22
Deklaracja zgodności	22
Ustawienia podstawowe	23
Czyszczenie oraz przegląd	25
Środki czyszczące	25
Funkcja pomocy w czyszczeniu	26
Program odkamieniania	26
Zdejmowanie rusztów wsuwanych	28
Co robić w razie usterki?	29
Przerwa w zasilaniu	30
Tryb demo	30
Serwis	31
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	31
Tabele i rady	31
Warzywa	32
Ryba	33
Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze	34
Mięso / drób - gotowanie na parze w niskiej temperaturze	35
Mięso / kiełbasa - podgrzewanie	36
Drób - gotowanie na parze	36
Gotowanie sous vide	36
Dodatki	40
Desery	41
Inne	41
Regenerowanie (podgrzewanie)	42
Fermentacja (wyrastanie ciasta)	42
Rozmrażanie	43
Wekowanie	44
Wyciskanie soku (owoce jagodowe)	44
Przyrządzanie jogurtu	45
Przygotowanie większej potrawy	45

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Patrz opis wyposażenia w instrukcji obsługi.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Podczas użytkowania może wydostawać się gorąca para. Nie dotykać otworów wentylacyjnych. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Tabletki odkamieniające mogą spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych na opakowaniu tabletek odkamieniających. Unikać kontaktu tabletek odkamieniających ze skórą. Przechowywać tabletki odkamieniające poza zasięgiem dzieci.
- Roztwór odkamieniający może spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Unikać kontaktu roztworu odkamieniającego ze skórą. Przechowywać roztwór odkamieniający poza zasięgiem dzieci. Nie pić roztworu odkamieniającego. Nie może dojść do zetknięcia się roztworu odkamieniającego z produktami spożywczymi. Przed kolejnym użyciem urządzenia dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Światło emitowane przez lampy LED jest bardzo jaskrawe i może uszkodzić wzrok (grupa ryzyka 1). Nie patrzeć bezpośrednio na włączone lampy LED dłużej niż przez 100 sekund.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Bezpośrednio na dnie komory piekarnika nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykladać komory folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
Dno piekarnika musi być zawsze puste. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- W przypadku mocno chlorowanej wody z kranu (>40 mg/l) zaleca się stosowanie niegazowanej wody mineralnej o małej zawartości chloru. Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym.
- Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie Kombi w połączeniu z parą.
- Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia w komorze piekarnika. Nie używać emaliowanych blach do pieczenia ani brytfann do grillowania. Rdzewiejący materiał (np. półmiski, sztucce) może powodować korozję w komorze piekarnika.
- Używać wyłącznie oryginalnych drobnych części (np. nakrętki radełkowe). Drobne części zamawiać w razie ich zgubienia przez nasz serwis części zamiennych.
- Skropliny: W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wytapywanie skapującego płynu.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- Sól, ostre sosy (np. ketchup, musztarda) lub potrawy solone (np. pieczenie peklowane) zawierają chlorki i kwasy. Związki te mają negatywny wpływ na powierzchnię ze stali szlachetnej. Zawsze od razu usuwać wszelkie zanieczyszczenia.
- Sok z owoców może pozostawić w komorze piekarnika plamy. Natychmiast usunąć sok z owoców i wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.

- Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze piekarnika. Przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu, gdy tylko urządzenie ostygnie. Po zakończeniu czyszczenia wytrzeć komorę piekarnika do sucha miękką ściereczką.
- Nie zdejmować uszczelki drzwi. Gdy uszczelka drzwi jest uszkodzona, drzwi urządzenia nie zamykają się prawidłowo. Fronty sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Zlecić wymianę uszczelki drzwi.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Porady w celu oszczędności energii

- Podczas gotowania / pieczenia otwierać drzwi urządzenia w miarę możliwości jak najrzadziej.
- W przypadku dłuższych czasów gotowania / pieczenia można wyłączyć parownik 10 minut przed końcem czasu gotowania / pieczenia i wykorzystać pozostałe ciepło do dogotowania potrawy.
- Podczas gotowania na parze można jednocześnie wykorzystywać kilka poziomów. W przypadku potraw o różnych czasach gotowania / pieczenia należy najpierw wsunąć potrawę o najdłuższym czasie gotowania / pieczenia.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

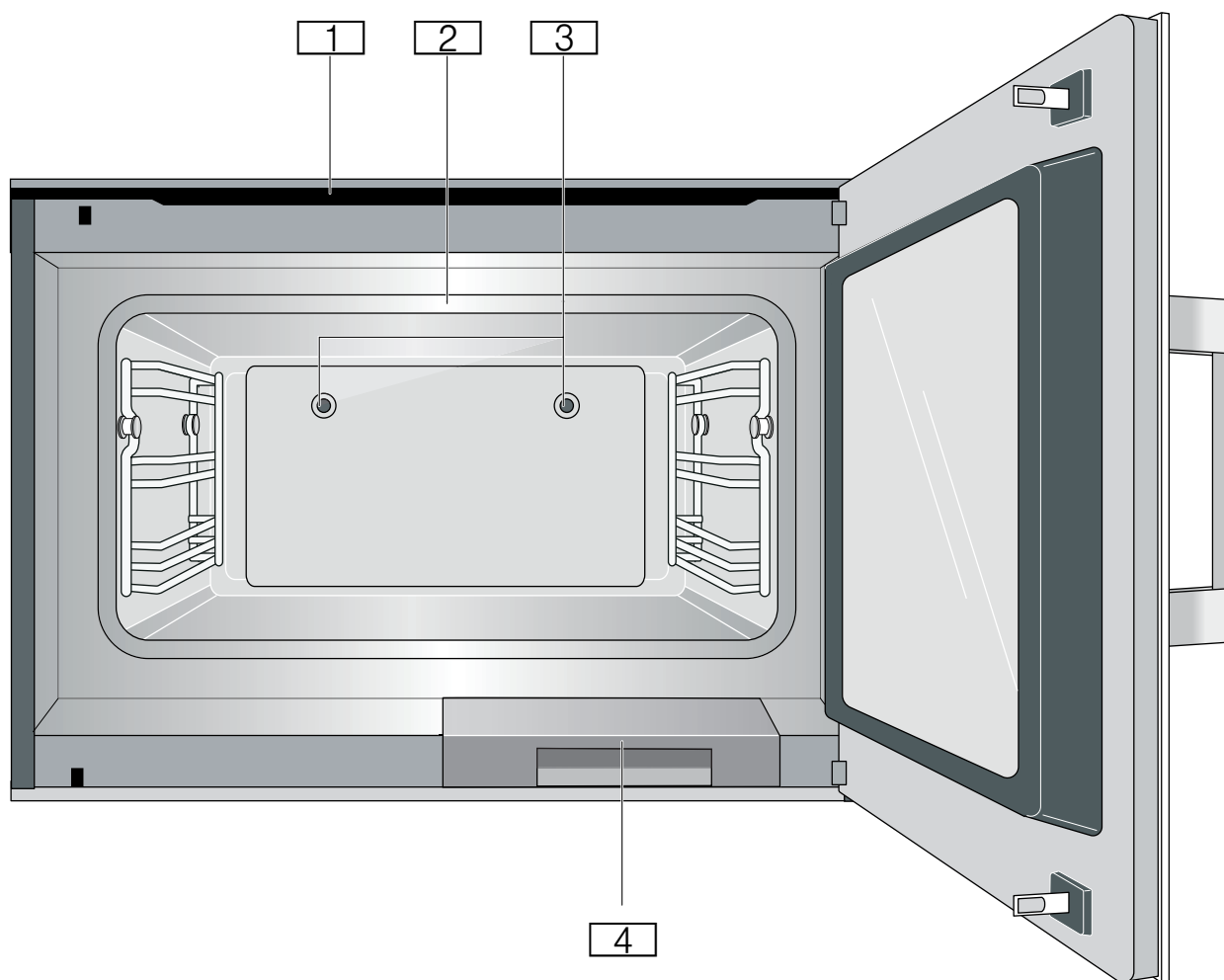


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące urządzenia. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

Piekarnik parowy



- 1 Szczelina wentylacyjna
- 2 Uszczelka drzwi
- 3 Otwór wylotu pary
- 4 Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę

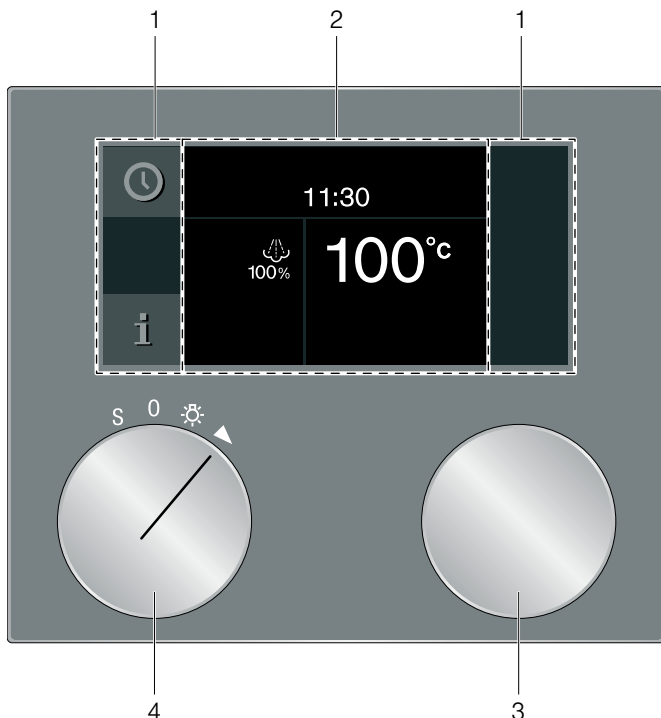
Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę o maksymalnej pojemności 1,7 l. Po otwarciu drzwi urządzenia widać zbiornik na wodę.

Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik na wodę. → *"Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 14*

Wyświetlacz i elementy obsługi

Niniejsza instrukcja dotyczy różnych modeli. W zależności od typu urządzenia możliwe są nieznaczne różnice.

Obsługa jest identyczna w przypadku wszystkich wersji urządzenia.



1	Pulpit obsługi	Te powierzchnie są wrażliwe na dotyk. Dotknąć symbolu, aby wybrać odpowiednią funkcję.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu pokazywane są np. aktualne ustawienia i możliwości wyboru.
3	Pokrętło	Za pomocą pokrętła można wybierać temperaturę i wykonywać dalsze ustawienia.
4	Przełącznik funkcji	Przełącznik funkcji umożliwia dokonanie wyboru rodzaju grzania, trybu czyszczenia lub ustawień podstawowych.

Symbole

Symbol	Funkcja
▶	Start
■	Stop
II	Przerwa/koniec
X	Przerwanie
C	Kasowanie
✓	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
>	Strzałka wyboru
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
>>	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
_	Edycja ustawień

🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
✂	Tryb demo
📶	Połączenie z siecią (Home Connect)

Kolory i prezentacja

Kolory

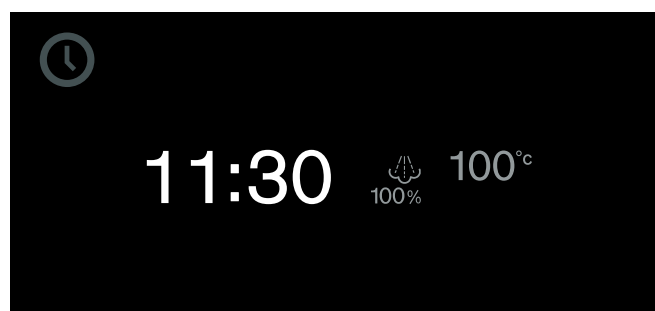
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

pomarańczowy	pierwsze ustawienia funkcje podstawowe
niebieski	ustawienia podstawowe czyszczenie
biały	ustawiane wartości

Prezentacja

W zależności od sytuacji zmienia się prezentacja symboli, wartości oraz wygląd całego wyświetlacza.

Zoom	Ustawienie, które jest aktualnie zmieniane, prezentowane jest w powiększeniu. Upływający aktualnie czas trwania prezentowany jest w powiększeniu tuż przed jego upływem (np. w przypadku timera ostatnie 60 s).
Zredukowane informacje na wyświetlaczu	Po krótkim czasie informacje na wyświetlaczu zostaną zredukowane i wyświetlane będą tylko najważniejsze z nich. Ta funkcja posiada ustawienie wstępne, które można zmienić w ustawieniach podstawowych.



Stand-by

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jasność pulpitu obsługi zmniejsza się w trybie czuwania.

Wskazówki

- W trybie czuwania dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina.
- Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia.
- W ustawieniach podstawowych można w każdej chwili zmienić wyświetlane elementy oraz jasność.

Aktywacja urządzenia

W celu przełączenia z trybu stand-by, można

- obrócić przełącznik funkcji,
- dotknąć pulpit obsługi,
- lub otworzyć/zamknąć drzwi.

Teraz można ustawić żadaną funkcję. Sposób ustawiania poszczególnych funkcji opisany jest w odpowiednich rozdziałach.

Wskazówki

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by = Wył.", w celu przełączenia urządzenia z trybu stand-by należy obrócić przełącznik funkcji.
- Wskazanie trybu stand-by pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

Dodatkowe informacje i i i[®]

Dotknięcie symbolu **i** umożliwia wywołanie dodatkowych informacji, na przykład informacji o ustawionym rodzaju grzania lub aktualnej temperaturze w komorze piekarnika.

Wskazówka: W trybie pracy ciągłej niewielkie wahania temperatury po zakończeniu nagrzewania są normalne.

Ważne informacje i komunikaty dotyczące obsługi urządzenia są sygnalizowane za pomocą symbolu **i[®]**. Ważne informacje na temat bezpieczeństwa i stanu pracy są czasami wyświetlane również automatycznie. Komunikaty są wygaszane automatycznie po kilku sekundach lub wymagają potwierdzenia za pomocą ✓.

W przypadku komunikatów dotyczących Home Connect w symbolu **i[®]** pojawia się dodatkowo status Home Connect. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "Home Connect" na stronie 19.

Wentylator

Urządzenie wyposażone jest w wentylator. Wentylator włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Po wyjęciu potrawy nie otwierać drzwi, dopóki komora piekarnika nie ostygnie. Drzwi urządzenia nie mogą być tylko uchylone, w przeciwnym razie sąsiadujące z nimi meble kuchenne mogłyby ulec uszkodzeniu. Urządzenie działa jeszcze przez pewien czas, a następnie wyłącza się automatycznie.

Uwaga!

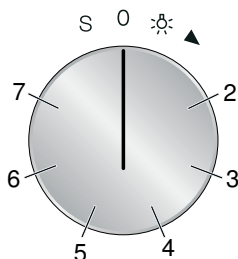
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

Opóźnienie wyłączenia wentylatora

Komora piekarnika jest wilgotna po zakończeniu użytkowania. Po wyłączeniu wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas, a następnie wyłącza się automatycznie. Może to potrwać do 4 godzin, w zależności od używanego trybu pracy.

Opóźnienie wyłączenia wentylatora usuwa wilgoć z urządzenia i chroni jego elektronikę. Usunąć następnie pozostałą wodę z dna komory piekarnika i wytrzeć komorę piekarnika miękką ściereczką.

Pozycje przełącznika wyboru funkcji



Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zero		
	Światło		
2	100% 100% wilgoci	30-100°C Proponowana temperatura 100°C	Gotowanie na parze w temperaturze 70°C - 100°C: Do warzyw, ryb i dodatków. Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron.
3	100% Gotowanie sous vide	50-95°C Proponowana temperatura 60°C	Gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach w przedziale 50 - 95°C przy użyciu 100% pary: do mięs, ryb, warzyw i deserów. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej. Metoda ta pozwala zachować substancje odżywcze oraz aromat gotowanych produktów.
4	 Wyrastanie ciasta	30-50°C Proponowana temperatura 38°C	Wyrastanie: do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Gorące powietrze i para stosowane są jednocześnie, dzięki czemu powierzchnia ciasta nie wysycha. Optymalnym ustawieniem temperatury dla ciasta drożdżowego jest 38°C.
5	 Rozmrażanie	40-60°C Proponowana temperatura 45°C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.
6	 Regeneracja	60-100°C Proponowana temperatura 100°C	Do potraw gotowanych i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
7	 Gotowanie na parze w niskiej temp.	70-90°C Proponowana temperatura 70°C	Gotowanie w niskiej temperaturze w przypadku mięsa. Delikatne, powolne gotowanie w celu uzyskania wysublimowanego smaku.
S	Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	Funkcja pomocy w czyszczeniu		Funkcja pomocy w czyszczeniu umożliwia usunięcie zabrudzeń w komorze piekarnika przy użyciu pary.
	Program odkamieniania		Program odkamieniania umożliwia usunięcie kamienia z urządzenia.

Wypożyczenie

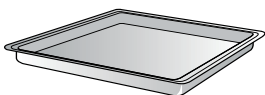
Stosować wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem lub dostępne w serwisie. Jest ono dostosowane do danego urządzenia. Zwracać uwagę, aby zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



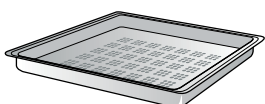
Ruszt

Do naczyń, form do ciasta i zapiekane oraz do pieczenia



Pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej, nieperforowany, głębokość 40 mm

Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż, do pieczenia ciast z blachy oraz do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze



Pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej, perforowany, głębokość 40 mm

Do gotowania na parze warzyw o ryb, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

BA 220 360	Wkład do gotowania ze stali nierdzewnej, nieperforowany, głębokość 40 mm, 1,5 l
BA 220 370	Wkład do gotowania ze stali nierdzewnej, perforowany, głębokość 40 mm, 1,5 l
BA 020 380	Pojemnik, pokryty powłoką antyadhezyjną, nieperforowany, głębokość 40 mm, 5 l
BA 020 390	Pojemnik, pokryty powłoką antyadhezyjną, perforowany, głębokość 40 mm, 5 l
17002490	Zestaw z 4 tabletkami odkamieniającymi
GN 010 330	Adapter GN (umożliwiający używanie wkładów do gotowania GN)
GN 114 130	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
GN 114 230	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 3 l
GN 124 130	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, perforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
GN 124 230	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, perforowana, głębokość 40 mm, 3 l

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Pojemniki do gotowania z powłoką antyadhezyjną można rozgrzewać wyłącznie do temperatury 230°C. Pojemników do gotowania z powłoką antyadhezyjną używać wyłącznie w piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

Tutaj podane są informacje o tym, co należy zrobić przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potrawy. Najpierw należy zapoznać się z treścią rozdziału → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa"* na stronie 4.

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

Po podłączeniu do sieci na wyświetlaczu pojawia się menu "Pierwsze ustawienia". Teraz można skonfigurować nowe urządzenie w celu pierwszego uruchomienia.

Wskazówki

- Menu "Pierwsze ustawienia" pojawia się pojawia się tylko przy pierwszym włączeniu urządzenia po podłączeniu do sieci lub po odłączeniu zasilania na kilka dni.
Po podłączeniu do sieci najpierw wyświetlane jest przez ok. 30 sekund logo GAGGENAU, następnie automatycznie pojawia się menu "Pierwsze ustawienia".
- Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych.

Ustawianie języka

Na wyświetlaczu pojawia się fabrycznie ustawiony język.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany język wyświetlacza.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie formatu godziny

Na wyświetlaczu pojawiają się dwa możliwe formaty 24 godziny i AM/PM. Fabrycznie ustawiony jest format 24 godziny.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie godziny

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną godzinę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie formatu daty

Na wyświetlaczu pojawiają się trzy możliwe formaty D.M.R, D/M/R oraz M/D/R. Fabrycznie ustawiony jest format D.M.R.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie daty

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona fabrycznie data. Ustawienie dnia tygodnia jest już aktywne.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień tygodnia.
- 2 Za pomocą symbolu ➤ przejść do ustawiania miesiąca.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
- 4 Za pomocą symbolu ➤ przejść do ustawiania roku.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
- 6 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie jednostki temperatury

Na wskaźniku pojawiają się dwie możliwe jednostki: °C i °F. Domyślnie ustawioną jednostką jest °C.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną jednostkę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie twardości wody

Na wskazaniu pojawia się "Twardość wody".

- 1 Za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej sprawdzić wodę wodociągową: biurekę napełnić do oznaczenia 5 ml wodą z sieci.
- 2 Dodawać kroplami roztwór wskaźnika, do momentu zmiany barwy z fioletowej na żółtą.
Ważne! Liczyć krople i po każdej kropli biurekę ostrożnie przechylać w celu pełnego przemieszania. Ilość kropli odpowiada twardości wody.
- 3 Za pomocą pokrętki ustawić zmierzoną twardość wody. Wstępnie ustawiona jest wartość 12.
- 4 Potwierdzić za pomocą ✓.

Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Pierwsze uruchomienie zakończone".

Potwierdzić za pomocą ✓.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania i pojawia się wskazanie stanu gotowości. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Czyszczenie szyby drzwi

Uszczelka drzwi jest fabrycznie smarowana w celu zapewnienia szczelności. Pozostałości użytego środka mogą być widoczne na szybie drzwi.

Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić szybę drzwi za pomocą płynu do mycia szyb i ściereczki do okien lub ściereczki z mikrofibry. Nie używać skrobaczek do szkła.

Czyszczenie wyposażenia

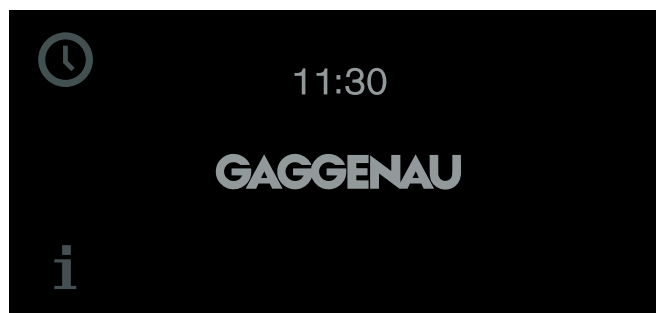
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

Aktywacja urządzenia

Stand-by

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jasność pulpitu obsługi zmniejsza się w trybie czuwania.



Wskazówki

- W trybie czuwania dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina. Wskazanie wyświetlacza można dopasować w menu „Wskazanie stanu gotowości” w ustawieniach podstawowych. → *"Ustawienia podstawowe" na stronie 23*
- Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia. To ustawienie wyświetlacza można dopasować w menu „Jasność” w ustawieniach podstawowych.

Aktywacja urządzenia

W celu przełączenia z trybu stand-by, można

- obrócić przełącznik funkcji,
- dotknąć pulpit obsługi,
- lub otworzyć/zamknąć drzwi.

Teraz można ustawić żadaną funkcję. Sposób ustawiania poszczególnych funkcji opisany jest w odpowiednich rozdziałach.

Wskazówki

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by = Wył.", w celu przełączenia urządzenia z trybu stand-by należy obrócić przełącznik funkcji.
- Wskazanie trybu stand-by pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

Obsługa urządzenia

Napełnianie zbiornika na wodę

Przed włączeniem trybu z użyciem pary otworzyć drzwi urządzenia i napełnić wodą zbiornik na wodę.

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. → "Ustawianie twardości wody" na stronie 12

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

Zbiornik na wodę napełniać wyłącznie wodą. Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Gorące powierzchnie w komorze piekarnika mogą być przyczyną zapalenia się oparów łatwopalnych płynów (eksplozja). Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przednia krawędź komory piekarnika bardzo się nagrzewa w trybie pracy. Przy wyjmowaniu zbiornika na wodę dotykać wyłącznie uchwytu zbiornika.

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia na skutek stosowania niewłaściwych cieczy

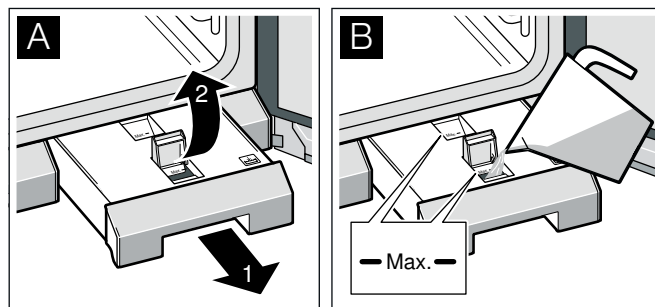
- Stosować wyłącznie świeżą wodę wodociagową, wodę uzdatnioną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Jeśli woda z wodociągów zawiera dużo wapnia, zalecamy stosowanie wody uzdatnionej.
- Nie należy stosować wody destylowanej, wody wodociagowej zawierającej liczne chlorki (> 40 mg/l) lub innych cieczy.

Informacje dotyczące wody wodociagowej można uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociagowym. Twardość wody można sprawdzić za pomocą dołączonego zestawu testowego.

Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

- 1 Napełnić kubek pomiarowy świeżą wodą.
- 2 Otworzyć drzwi urządzenia.
- 3 Zbiornik na wodę wyciągnąć z urządzenia na tyle, aby widoczny był wskaźnik poziomu napełnienia (rys. A).

- 4 Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "Max." (rys. B).



- 5 Zbiornik na wodę wsunąć do oporu.

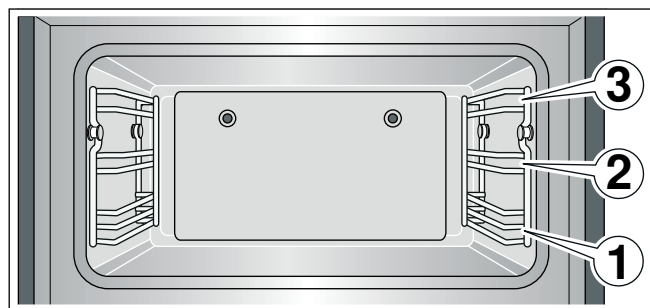
W przypadku kilku następujących po sobie procesów gotowania po zakończeniu każdego z nich należy usunąć resztki wody ze zbiornika na wodę i napełnić zbiornik świeżą wodą.

Komora piekarnika

W komorze piekarnika są trzy poziomy wsunięcia. Poziomy wsunięcia liczone są od dołu do góry.

Najniższy poziom wsunięcia posiada dwie listwy wsuwane. Dzięki temu nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć, np. podczas rozmrażania, pod perforowany pojemnik do gotowania w celu zebrania wody powstającej w procesie rozmrażania.

Wskazówka: Jednocześnie można wykorzystywać maksymalnie trzy poziomy wsunięcia.



Uwaga!

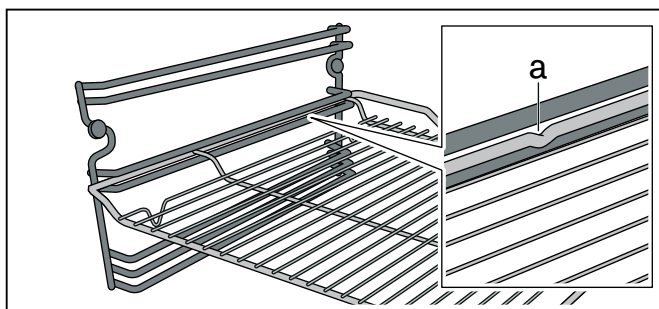
- Bezpośrednio na dnie komory piekarnika nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać komory folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie. Dno piekarnika musi być zawsze puste. Naczynia należy zawsze wstawiać do perforowanych pojemników do gotowania lub ustawiać na ruszcie.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy prowadnicami na wysokościach wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Zawsze otwierać drzwi urządzenia do oporu. W takim położeniu otwarte drzwi urządzenia nie zamkną się samoczynnie.

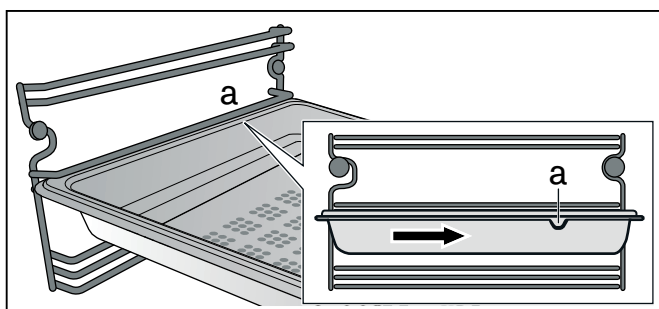
Wsuwanie wyposażenia

Ruszt i perforowany pojemnik do gotowania posiadają funkcję blokady. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do piekarnika. Przy wyjmowaniu wyposażenia, należy je lekko unieść.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby pałąk zabezpieczający rusztu wskazywał do tyłu i w górę, natomiast nosek wężbiący (a) znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu.



Podczas wsuwania perforowanego pojemnika do gotowania zwrócić uwagę, aby nosek wężbiący (a) znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu.



Włączanie

- 1 Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądany rodzaj grzania. Na wyświetlaczu pojawia się wybrany rodzaj grzania i proponowana temperatura.
- 2 W celu zmiany temperatury:
Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol nagrzewania $\gg$. Słupek na bieżąco pokazuje status nagrzewania. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozbrzmiewa sygnał i gaśnie symbol nagrzewania $\gg$.

Uzupełnianie wody:

Gdy zbiornik na wodę jest pusty, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Napełnić zbiornik wodą do poziomu "max" i ponownie wsunąć na miejsce.

Wskazówka: Podczas pracy zbiornik na wodę jest zablokowany wewnątrz urządzenia. Zbiornik na wodę można wyjąć i ponownie napełnić tylko wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Wyłączanie

Obrócić przełącznik funkcji na 0.

W zależności od trybu pracy mogą być słyszalne odgłosy automatycznego procesu płukania.

Po każdym użyciu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Opróżnianie zbiornika na wodę

- 1 Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para!
- 2 Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.

Uwaga!

Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze gotowania. Zbiornik zostanie uszkodzony.

Osuszanie komory piekarnika

- 1 Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki jedzenia.
- 2 Resztki wody z ostudzonej komory piekarnika usunąć za pomocą gąbki.
- 3 Komorę piekarnika wytrzeć i wypolerować miękką ściereczką.
- 4 Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Wyłączanie bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania zostanie wyłączony po upływie 12 godzin, jeżeli nie zostanie podjęta w tym czasie żadna czynność obsługi. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Obrócić przełącznik funkcji na 0, następnie można znowu normalnie użytkować urządzenie.

Funkcje zegara

W menu timera ustawić się:

⌚ Minutnik

⏸ Stoper

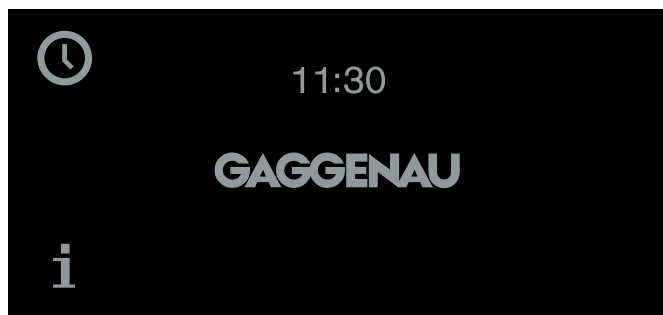
🕒 Czas gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)

🕒 Zakończenie czasu gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)

Wywoływanie menu timera

Menu timera można wywołać z każdego trybu pracy. Jedynie z ustawień podstawowych, gdy przełącznik wyboru funkcji ustawiony jest na **S**, menu timera jest niedostępne.

Dotknąć symbolu ⌚.



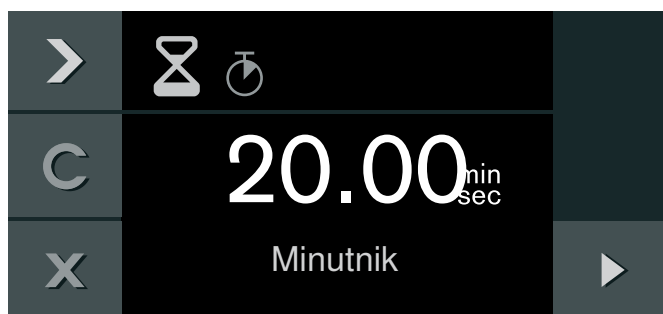
Pojawia się menu timera.

Minutnik

Minutnik pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia. Można zaprogramować maksymalnie 90 minut.

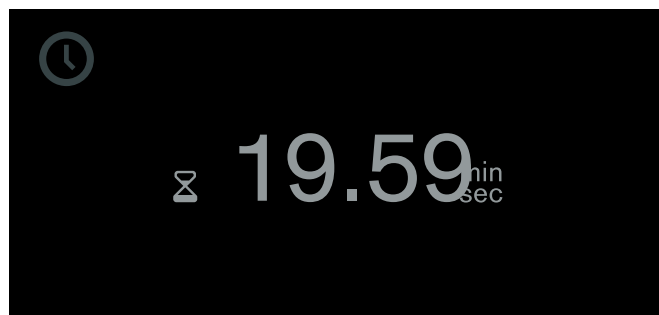
Ustawianie minutnika

- 1 Wywołać menu Timer. Pojawia się funkcja "Minutnik" ⌚.
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.



- 3 Włączyć za pomocą ▶.

Menu Timer zostaje zamknięte i rozpoczyna się odliczanie nastawionego czasu. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌚ oraz odliczany czas.



Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Sygnał milknie po dotknięciu symbolu ✓.

Z menu timera można wyjść w dowolnym momencie, dotykając symbolu X. Wprowadzone ustawienia nie zostaną wtedy zapisane.

Wstrzymanie pracy minutnika:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbol II. W celu wznowienia działania minutnika dotknąć symbol ▶.

Wyłączanie minutnika przed upływem nastawionego czasu:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbol C.

Stoper

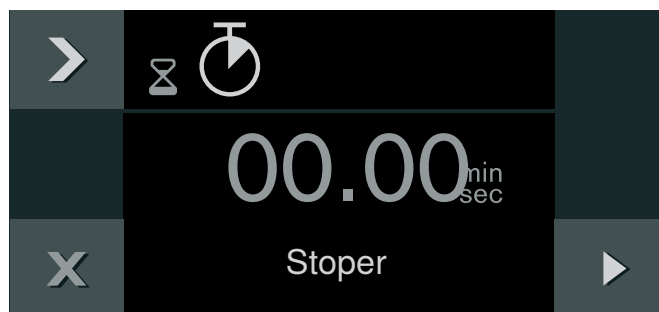
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

Posiada on funkcję pauzy. Dzięki temu można zawsze zatrzymać czas.

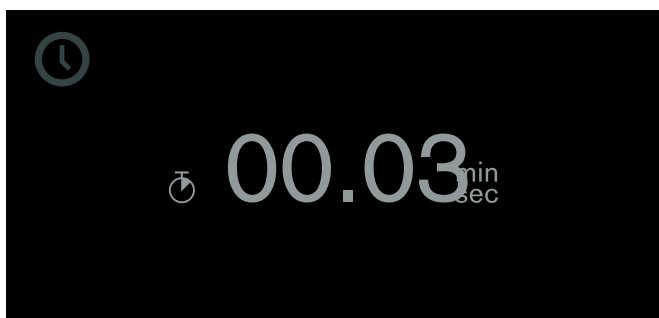
Włączanie stopera

- 1 Wywołać menu timera.
- 2 Za pomocą > wybrać funkcję "Stoper" ⏸.



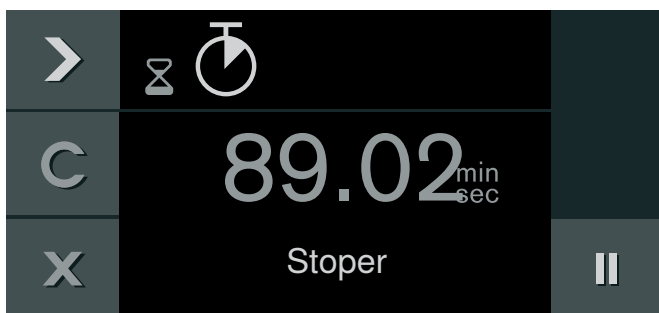
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

Menu timera zostaje zamknięte, a ustawiony czas upływa. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌚ i upływ ustawionego czasu.



Wstrzymanie pracy i ponowne włączenie stopera

- 1 Wywołać menu timera.
- 2 Za pomocą > wybrać funkcję "Stoper" ⌚.
- 3 Dotknąć symbolu ||.



Odliczany czas zostaje zatrzymany. Symbol zmienia się z powrotem na start ▶.

- 4 Włączyć za pomocą ▶.

Odliczanie czasu jest kontynuowane. Po 90 minutach, wskazanie miga i rozbrzmiewa sygnał. Milknie po dotknięciu symbolu ✓. Na wyświetlaczu gaśnie symbol ⌚. Proces jest zakończony.

Wyłączanie stopera:

Wywołać menu timera. Za pomocą > wybrać funkcję "Stoper" ⌚ i dotknąć symbolu C.

Czas trwania procesu gotowania/pieczenia

Jeśli czas przyrządzania jest ustawiony dla danej potrawy, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie zadanego czasu.

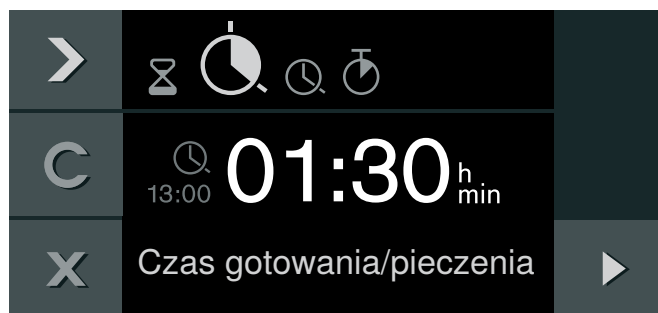
Czas gotowania / pieczenia można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Ustawianie czasu gotowania/pieczenia

Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury, a potrawa została wstawiona do komory piekarnika.

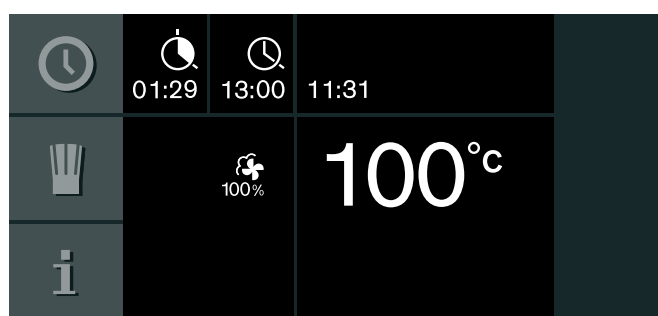
- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą > wybrać funkcję "Czas gotowania/pieczenia" ⌚.

- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania.

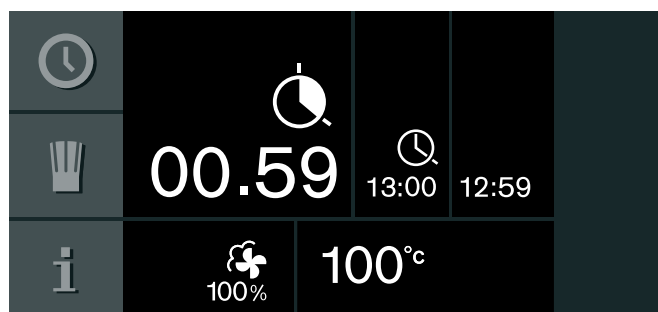


- 4 Włączyć za pomocą ▶.

Urządzenie włącza się. Menu Timer zostaje zamknięte. Na wyświetlaczu pojawia się temperatura, tryb pracy, pozostały czas gotowania/pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/pieczenia.



Na minutę przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia na wyświetlaczu pojawia się w powiększeniu upływający czas gotowania/pieczenia.



Po upływie czasu gotowania/pieczenia urządzenie wyłącza się. Symbol ⌚ pulsuje i rozlega się sygnał. Można go wyłączyć przed czasem, dotykając symbolu ✓, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji na 0.

Zmiana czasu gotowania/pieczenia:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Czas gotowania/pieczenia" ⌚. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas gotowania/pieczenia. Włączyć za pomocą ▶.

Kasowanie czasu gotowania/pieczenia:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Czas gotowania/pieczenia" ⌚. Za pomocą C skasować czas gotowania/pieczenia. Za pomocą X powrócić do normalnego trybu.

Przerwanie całego procesu:

Ustawić przełącznik funkcji na 0.

Wskazówka: Rodzaj grzania i temperaturę można zmienić również podczas odliczania czasu gotowania/pieczenia.

Koniec czasu gotowania

Zakończenie czasu gotowania / pieczenia można przesunąć na później.

Przykład: Jest godzina 14:00. Potrawa potrzebuje 40 minut gotowania / pieczenia. Ma ona być gotowa o 15:30.

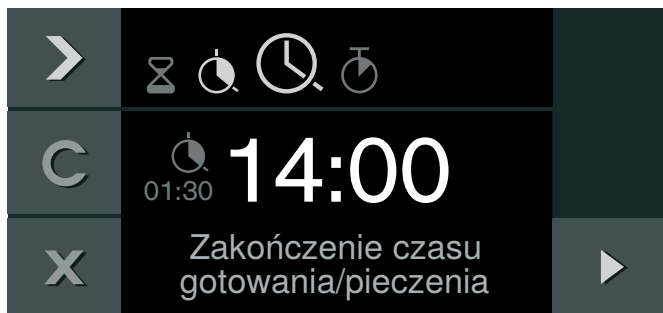
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

Należy zwrócić uwagę, aby produkty szybko psujące się nie leżały zbyt długo w piekarniku.

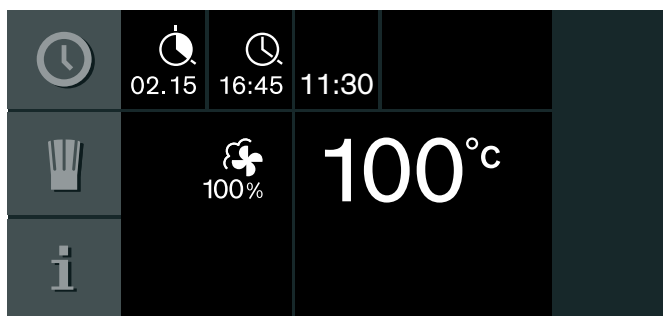
Przestawianie czasu zakończenia gotowania/pieczenia

Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania, temperatury i czasu gotowania/pieczenia.

- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/pieczenia" ⌚.



- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczenia.
- 4 Włączyć za pomocą ▶.



Urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się tryb pracy, temperatura, czas gotowania/pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/pieczenia. Urządzenie włączy się o wyznaczonej godzinie i wyłączy automatycznie po upływie czasu gotowania/pieczenia.

Wskazówka: Gdy miga symbol ⌚: Nie ustawiono czasu gotowania/pieczenia. Należy zawsze ustawić najpierw czas gotowania/pieczenia.

Po upływie czasu gotowania/pieczenia urządzenie wyłącza się. Pulsuje symbol ⌚ i rozlega się sygnał. Można go wyłączyć przed czasem, dotykając symbolu ✓, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji na 0.

Zmiana czasu zakończenia gotowania/pieczenia:
Wywołać menu Timer. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/pieczenia" ⌚. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczenia. Włączyć za pomocą ▶.

Przerwanie całego procesu:
Ustawić przełącznik funkcji na 0.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dzieci.

Wskazówki

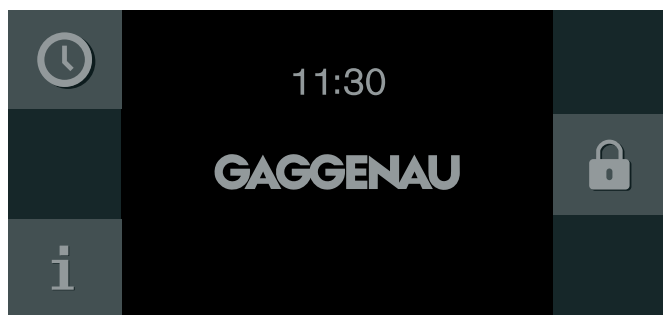
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "Dostępne".
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być dezaktywowane.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



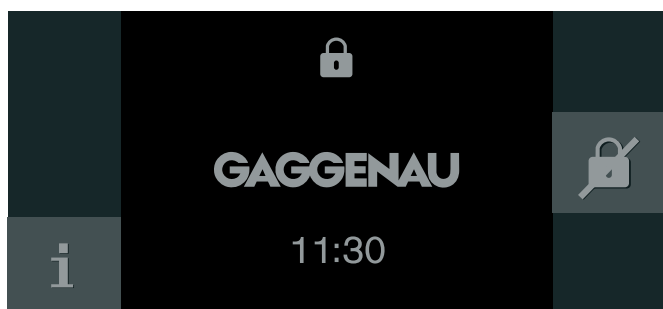
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



Zabezpieczenie przed dziećmi jest nieaktywne. Urządzenie można włączyć jak zwykle.

Home Connect

To urządzenie można podłączyć do sieci i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego. Aplikacja Home Connect oferuje dodatkowe funkcje, które optymalnie uzupełniają możliwości urządzenia podłączonego do sieci. Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci domowej, może być obsługiwane, jak zwykle, przez wyświetlacz.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania urządzeniem za pomocą aplikacji Home Connect, gdy użytkownik jest poza domem. Przestrzegać również wskazówek w aplikacji Home Connect.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- Podczas instalacji stosować się do informacji podanych w dołączonej dokumentacji Home Connect.

Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana na mobilnym urządzeniu końcowym.

Poza tym urządzenie musi być połączone z siecią domową i aplikacją Home Connect. Można wybrać jedną z następujących opcji połączenia:

- Połączenie za pomocą kabla LAN: Połączenie z siecią domową jest nawiązywane automatycznie po potwierdzeniu na urządzeniu.
- Połączenie przez sieć WLAN: Najpierw skonfigurować połączenie z siecią domową, a następnie z aplikacją Home Connect.

Wskazówka: Aplikacja poprowadzi użytkownika przez cały proces logowania. W razie wątpliwości postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Konfiguracja aplikacji

Skonfigurować aplikację Home Connect na mobilnym urządzeniu końcowym (np. na tablecie lub smartfonie).

- 1 Otworzyć na mobilnym urządzeniu końcowym aplikację App Store (dotyczy urządzeń firmy Apple) lub Google Play Store (dotyczy urządzeń z Androidem).
- 2 Wprowadzić hasło wyszukiwania "Home Connect".

- 3 Wybrać aplikację Home Connect i zainstalować ją na mobilnym urządzeniu końcowym.
- 4 Uruchomić aplikację i skonfigurować dostęp do Home Connect.
Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces logowania.

Łączenie urządzenia z siecią domową (LAN)

Urządzenie musi być połączone za pomocą kabla LAN z siecią domową.

Połączenie z siecią nawiązywane jest automatycznie, gdy urządzenie zostanie po raz pierwszy podłączone do zasilania i uruchomione.

Łączenie urządzenia z siecią domową (WLAN z WPS)

Warunki:

- Router posiada przycisk WPS. Informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi routera.
 - Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera.
- 1 W ustawieniach podstawowych wybrać  "Home Connect".
 - 2 Dotknąć symbolu .
 - 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "WLAN".
 - 4 Potwierdzić symbolem .
Pojawi się komunikat dotyczący funkcji WPS.
 - 5 Aby kontynuować, dotknąć symbolu .
 - 6 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Automatycznie (WPS)".
 - 7 Aby rozpocząć proces łączenia, dotknąć symbolu .
 - 8 W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze sieci domowej.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z siecią powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony. Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Łączenie urządzenia z siecią domową (WLAN bez WPS)

- 1 W ustawieniach podstawowych wybrać  "Home Connect".
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "WLAN".
- 4 Potwierdzić symbolem .
Pojawi się komunikat dotyczący funkcji WPS.
- 5 Aby kontynuować, dotknąć symbolu .
- 6 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ręcznie".

- 7 Aby rozpocząć proces łączenia, dotknąć symbolu .
Urządzenie konfiguruje własną sieć WLAN "HomeConnect", do której należy podłączyć tablet lub smartfona.
- 8 Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z siecią powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony. Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Łączenie urządzenia z aplikacją

Połącz urządzenie z aplikacją podczas konfigurowania Home Connect lub połącz urządzenie z dodatkowym kontem Home Connect. Aplikacja Home Connect może być zainstalowana w dowolnej liczbie urządzeń mobilnych, które mogą zostać połączone z urządzeniem.

Warunki:

- Urządzenie jest połączone z siecią domową.
 - Aplikacja Home Connect jest skonfigurowana na mobilnym urządzeniu końcowym.
- 1 W celu połączenia dodatkowego konta wybrać "Home Connect" w ustawieniach podstawowych.
 - 2 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Połącz z aplikacją".
 - 3 Dotknąć symbolu  i za pomocą  rozpocząć proces łączenia.
 - 4 Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z aplikacją powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony.

Zdalne włączanie

Aby umożliwić sobie uruchamianie i obsługiwanie urządzenia przy użyciu aplikacji Home Connect, należy aktywować funkcję zdalnego włączania. Jeśli funkcja zdalnego włączania jest nieaktywna, w aplikacji Home Connect można tylko wyświetlać informacje o stanie urządzenia i dokonywać ustawień urządzenia.

W poniższych sytuacjach funkcja zdalnego włączania jest dezaktywowana automatycznie:

- Drzwi urządzenia zostaną otwarte co najmniej 15 minut po aktywowaniu zdalnego włączania.
- Co najmniej 15 minut po zakończeniu trybu pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte.
- 24 godziny po aktywowaniu zdalnego włączania.

W przypadku włączenia rodzaju grzania na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Wówczas można wprowadzić zmiany na mobilnym urządzeniu końcowym lub uruchomić nowy program.

Aktywacja zdalnego włączania

- 1 Przełącznik funkcji ustawić na .
- 2 Dotknąć symbolu .
Obok symbolu  pojawi się .

Zdalne włączanie jest aktywowane. Za pomocą mobilnego urządzenia końcowego można teraz włączyć rodzaj grzania używając aplikacji i przenieść żądane ustawienia na urządzenia.

Aby dezaktywować funkcję zdalnego włączania, nacisnąć symbol .

Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do preferencji użytkownika.

Wskazówka: Ustawienia Home Connect można zmienić w ustawieniach podstawowych. Ustawienia widoczne na wyświetlaczu zależą od tego, czy skonfigurowano Home Connect i czy urządzenie jest podłączone do sieci domowej.

	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
	Rodzaj połączenia	LAN / WLAN	Możliwe jest przełączanie pomiędzy rodzajami połączeń za pomocą przewodu LAN i WLAN. W zależności od rodzaju połączenia należy postępować zgodnie z instrukcjami konfiguracji. → "Konfiguracja" na stronie 19
	Połączenie	Połącz / Rozłącz	W zależności od potrzeb użytkownika (np. podczas urlopu) połączenie z siecią można włączyć lub wyłączyć. Po wyłączeniu dane sieci zostają zachowane. Po włączeniu należy odczekać kilka sekund, aż urządzenie ponownie nawiąże połączenie z siecią. W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W.
	Połącz się z aplikacją		Uruchamianie procesu łączenia między aplikacją i urządzeniem.
	Aktualizacja oprogramowania		Gdy dostępna jest nowa wersja oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. W menu Home Connect  można zainstalować nowe oprogramowanie.
	Pilot	Aktywacja/dezaktywacja	Za pomocą aplikacji Home Connect można uzyskać dostęp do funkcji urządzenia. Jeżeli funkcja ta jest dezaktywowana, w aplikacji wyświetlane są wyłącznie stany robocze urządzenia.
	Usuwanie ustawień sieci		Wszystkie ustawienia sieci można w każdej chwili usunąć z urządzenia.
	Informacje o urządzeniu		Wyświetlacz pokazuje: ● adres MAC modułu COM ● numer seryjny urządzenia ● wersję oprogramowania W zależności od rodzaju połączenia, naciskając przycisk ze strzałką można wyświetlić pozostałe informacje, np. nazwę sieci SSID.

Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z serwerem Home Connect, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

Wskazówka: Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: www.home-connect.com

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Pasmo 2,4 GHz: 100 mW maks.

Pasmo 5 GHz: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	PL	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

Ustawienia podstawowe

W ustawieniach podstawowych można indywidualnie dopasować urządzenie do własnych potrzeb.

- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**.
- 2 Za pomocą pokrętła wybrać "Ustawienia podstawowe".
- 3 Dotknąć symbolu ✓.
- 4 Za pomocą pokrętła wybrać wymagane ustawienie podstawowe.
- 5 Dotknąć symbolu _.
- 6 Za pomocą pokrętła wybrać wymagane ustawienie podstawowe.
- 7 Zapisać za pomocą ✓ lub przerwać za pomocą X i opuścić aktualne ustawienie podstawowe.
- 8 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **0**, aby opuścić menu ustawień podstawowych.

Zmiany zostają zapisane.

	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
	Jasność	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie jasności wyświetlacza
	Wskazanie trybu stand-by	Włączony* / wyłączony - Godzina - Godzina + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Godzina + data - Godzina + data + logo GAGGENAU	Wygląd wyświetlacza podczas wskazywania trybu stand-by. Wyłączony: brak wskazania. To ustawienie zmniejsza zużycie energii przez urządzenie w trybie stand-by. Włączony: możliwe jest ustawianie wielu wskazań; "Włączony" potwierdzić za pomocą ✓ i przy użyciu przełącznika obrotowego wybrać żądane wskazanie. Wyświetlane są możliwości wyboru.
	Informacje na wyświetlaczu	Zredukowane* / Standard	W przypadku ustawienia 'Zredukowane' na wyświetlaczu wyświetlane są po krótkim czasie tylko najważniejsze informacje.
	Kolor pola dotykowego	Szary* / biały	Wybór koloru symboli na polu dotykowym
	Dźwięk pola dotykowego	Ton 1* / ton 2 / wyłączony	Wybór sygnału przy dotykaniu pola dotykowego
	Głośność pola dotykowego	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności dźwięku pola dotykowego
	Sygnał zakończenia nagrzewania	Włączony* / wyłączony	Sygnał dźwiękowy pojawia się, gdy podczas nagrzewania osiągnięta zostanie wymagana temperatura.
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności sygnału
	Twardość wody	1-18	Za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej sprawdzić wodę wodociągową. Ustawić zmierzoną twardość wody.
	Format godziny	AM/PM / 24 h*	Wyświetlanie czasu zegarowego w formacie 12- lub 24-godzinnym
	Godzina	Aktualna godzina	Ustawianie godziny
	Przestawianie godziny	Ręcznie* / automatycznie	Automatyczne przestawianie godziny z czasu letniego na zimowy i odwrotnie. Jeśli automatycznie: ustawienie miesiąca, tygodnia, dnia, kiedy ma nastąpić zmiana czasu. Ustawienia zarówno dla czasu letniego, jak i zimowego.

	Format daty	D.M.R* D/M/R M/D/R	Ustawianie formatu daty
	Data	Aktualna godzina	Ustawianie daty. Przejście między rokiem/miesiącem/dniem za pomocą symbolu ➤.
	Jednostka temperatury	°C* / °F	Ustawianie jednostki temperatury
	Język	Polski* / Francuski [...] / Angielski	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu tekstu Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund. Menu ustawień podstawowych zostanie następnie zamknięte.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą X. Wskazówka: Po przywróceniu ustawień fabrycznych przechodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urządzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne. Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępne*/Dostępne	Dostępne: Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi jest możliwe. → "Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 19
	Sieć domowa	LAN / WLAN Rodzaj połączenia 📶 Połączenie 📱 Połącz się z aplikacją ⬇️ Aktualizacja oprogramowania 📶 Zdalne sterowanie ⊗ Usuwanie ustawień sieci 🗨️ Informacje o urządzeniu	Ustawienia łączenia z siecią domową i mobilnymi urządzeniami końcowymi. W zależności od stanu połączenia wyświetlane są różne opcje ustawień.

* Ustawienie fabryczne

Czyszczenie oraz przegląd

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność urządzenia. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni wykonanych z różnego rodzaju materiału przez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji w tabeli.

Nie używać

- żadnych ostrych lub szorujących środków czyszczących,
- żadnych skrobaków metalowych lub do szkła celem oczyszczenia szkła w drzwiach urządzenia,
- żadnych skrobaków metalowych lub do szkła celem oczyszczenia uszczelki drzwi,
- żadnych szorstkich myjek i gąbek.

Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: czyścić zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofibry lub lekko zwilżoną ściereczką. Nie wycierać na mokro.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: myć ściereczką do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. W serwisie i w sklepach specjalistycznych można kupić specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Aluminium	Czyścić delikatnym środkiem do mycia szyb. Przecierać powierzchnie poziomo i bez nacisku ściereczką do mycia okien lub niepozostawiającą kłaczek ściereczką z mikrofibry.
Komora piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć ściereczką do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać sprayów do piekarnika ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników lub środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Uwaga! Pozostałości środków czyszczących mogą być przyczyną powstawania plam podczas nagrzewania. Przed suszeniem dokładnie usunąć czystą wodą wszelkie pozostałości środków czyszczących i pielegnacyjnych. Po każdym czyszczeniu osuszyć komorę piekarnika.
Silnie zabrudzona komora piekarnika	Żel do czyszczenia piekarników w sprayu (nr kat. 00311860 do nabycia w serwisie lub sklepie internetowym). Należy przestrzegać poniższych zaleceń: ● Nie rozpylać żelu do otworów wylotu pary z tyłu komory piekarnika. ● Nie może mieć styczności z uszczelką drzwi ani z lampką! ● Pozostawić na maksymalnie 12 godzin! ● Nie stosować na ciepłych powierzchniach! ● Dokładnie spłukać wodą! ● Przestrzegać wskazówek producenta.
Szklana osłona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: czyścić ściereczką.
Zbiornik na wodę	W razie potrzeby umyć w zmywarce do naczyń. Zdjąć pokrywę i włożyć zbiornik na wodę do góry nogami do zmywarki.
Uszczelka drzwi Nie usuwać!	Gorąca woda z detergentem: myć ściereczką do naczyń, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła lub metalu.
Pojemnik do gotowania, ruszt	Zmywarka lub gorąca woda z detergentem. Przypalone resztki jedzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką. Jasne plamy na stali nierdzewnej (pozostałości białka) usuwać za pomocą soku z cytryny.
Rusztys wsuwane	Zmywarka lub gorąca woda z detergentem.

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy posiada strukturę plastra miodu i jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal nierdzewna lub aluminium (nr kat. 00460770, dostępna w serwisie lub w sklepie internetowym). Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Funkcja pomocy w czyszczeniu

Funkcja pomocy w czyszczeniu umożliwia usunięcie uporczywych zabrudzeń i ułatwia czyszczenie.

Uruchomienie funkcji pomocy w czyszczeniu

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika. Wyjąć ruszty wsuwane z komory piekarnika (patrz → "Zdejmowanie rusztów wsuwanych" na stronie 28).
- 4 Umyć komorę piekarnika środkiem czyszczącym.
- 5 Napełnić zbiornik na wodę do oznaczenia "max" zimną wodą i całkowicie wsunąć do oporu. Zamknąć drzwi urządzenia.
- 6 Pojawia się czas trwania czyszczenia. Włączyć przyciskiem . Upływ czasu czyszczenia jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.
- 7 Po upływie czasu czyszczenia słychać sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
- 8 Wytrzeć komorę piekarnika.

Opróżnić zbiornik na wodę i pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wskazówki

- Funkcja pomocy w czyszczeniu musi być wykonana do końca, nie może zostać przerwana.
- Przed gotowaniem należy usunąć z komory piekarnika pozostałości środka czyszczącego.
- W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu na skutek przerwy w dopływie prądu, przed kolejnym użyciu urządzenia konieczne jest jej ponowne włączenie w celu usunięcia ewentualnych pozostałości środka czyszczącego.

Program odkamieniania

Regularne odkamienianie utrzymuje urządzenie w dobrym stanie. Dzięki programowi odkamieniania odkamienianie i płukanie urządzenia przebiega automatycznie.

W zależności od rodzaju wody i intensywności użytkowania urządzenia komunikat na wyświetlaczu przypomina o konieczności przeprowadzenia programu odkamieniania.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, urządzenie zostanie zablokowane po powtórny wyświetleniu komunikatu. Dopiero po zakończeniu programu odkamieniania urządzenie może być ponownie używane bez ograniczeń.

Pełny program odkamieniania trwa 1 godzinę 50 minut.

Do programu odkamieniania potrzebne są specjalne tabletki odkamieniające. Można je nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym (zestaw 17002490 z 4 tabletkami odkamieniającymi).

Uwaga!

- **Uszkodzenie urządzenia:** Osad z kamienia może uszkodzić urządzenie. Urządzenie należy regularnie odkamieniać.
- **Uszkodzenie urządzenia:** Nieodpowiedni środek odkamieniający może spowodować uszkodzenie urządzenia. Używać wyłącznie zalecanych tabletek odkamieniających.
- **Uszkodzenie komory piekarnika:** Tabletek odkamieniających używać tylko do programu odkamieniania. Umieścić tabletkę odkamieniającą w zbiorniku. Tabletek odkamieniających nie wolno wkładać do komory piekarnika ani podgrzewać w komorze piekarnika.

Wskazówki

- Przed uruchomieniem programu odkamieniania wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (ruszt, pojemniki do gotowania).
- Począć, aż program odkamieniania zakończy się. Programu odkamieniania nie można przerwać.

Uruchamianie programu do odkamieniania

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program odkamieniania.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia. Potwierdzić za pomocą .

- 4 Wyjąć tabletkę odkamieniającą z opakowania z tworzywa sztucznego.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Tabletki odkamieniające mogą spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych na opakowaniu tabletek odkamieniających. Unikać kontaktu tabletek odkamieniających ze skórą. Przechowywać tabletki odkamieniające poza zasięgiem dzieci.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

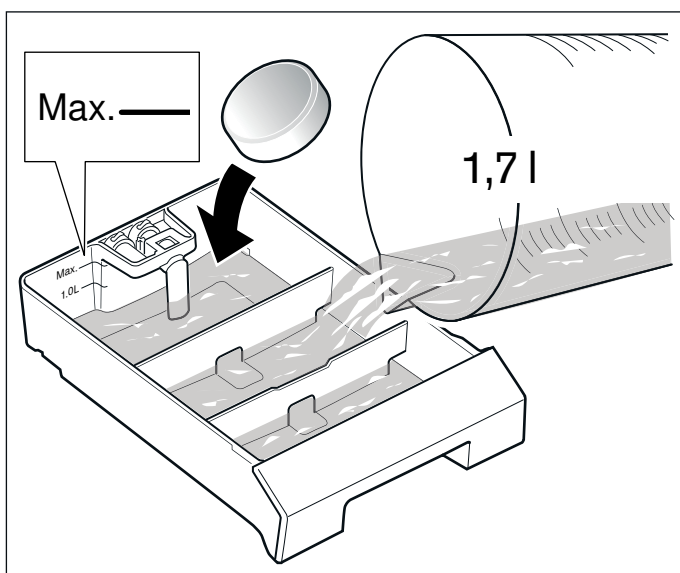
Roztwór odkamieniający może spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Unikać kontaktu roztworu odkamieniającego ze skórą. Przechowywać roztwór odkamieniający poza zasięgiem dzieci. Nie pić roztworu odkamieniającego. Nie może dojść do zetknięcia się roztworu odkamieniającego z produktami spożywczymi. Przed kolejnym użyciem urządzenia dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia

Nieodpowiedni środek odkamieniający może spowodować uszkodzenie urządzenia. Używać wyłącznie zalecanych tabletek odkamieniających.

- 5 Wyjąć zbiornik z urządzenia i zdjąć pokrywę zbiornika.
- 6 Umieścić tabletkę odkamieniającą w tylnej komorze zbiornika. Zbiornik napełnić do oznaczenia "Max." wodą (1,7 l).



- 7 Nałożyć pokrywę na zbiornik i zatrzasknąć.
- 8 Wsunąć zbiornik w urządzenie.
- 9 Zamknąć drzwi urządzenia. Potwierdzić za pomocą ✓. Pojawia się czas trwania odkamieniania 1:50 h.

- 10 Włączyć przyciskiem ▶. Upływ czasu odkamieniania jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.



Wskazówka: Po upływie ok. 1:30 godziny na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Wyjąć i opróżnić zbiornik. Dokładnie wyczyścić zbiornik. Napełnić zbiornik świeżą wodą. Wsunąć zbiornik w urządzenie. Potwierdzić za pomocą ✓. Uruchomić proces płukania za pomocą ▶.

- 11 Po zakończeniu programu odkamieniania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie zbiornika

Po przeprowadzeniu odkamieniania w zbiorniku znajdują się pozostałości środka odkamieniającego. Dlatego po zakończeniu programu do odkamieniania należy oczyścić zbiornik.

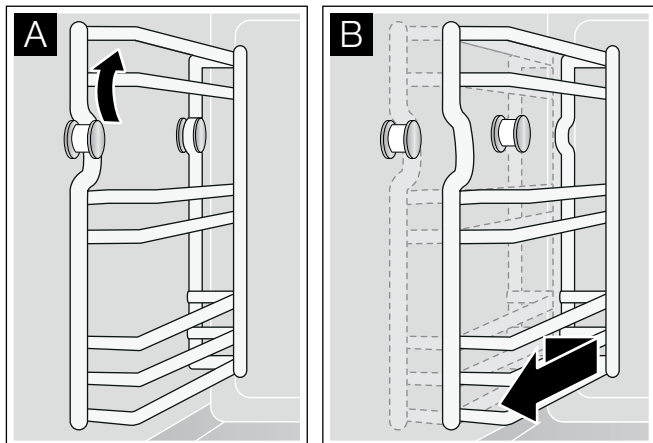
- 1 Wyjąć zbiornik z urządzenia i zdjąć pokrywę zbiornika.
- 2 Zbiornik i pokrywę zbiornika umyć w zmywarce do naczyń.

Zdejmowanie rusztów wsuwanych

Ruszty wsuwane można wyjąć do czyszczenia.

Wymywanie rusztów wsuwanych

- 1 Do komory piekarnika włożyć ściereczkę do naczyń w celu zabezpieczenia stali nierdzewnej przed porysowaniem.
- 2 Ruszty wysuwane nieco podnieść z przodu (rys. A) i wyciągnąć z boku do przodu (rys. B).



Ruszty wsuwane można myć w zmywarce do naczyń.

Zawieszanie rusztów wsuwanych

- 1 Zamontować ruszty wsuwane w odpowiednim kierunku: ogranicznikiem do tyłu.
- 2 Ruszty wsuwane nasunąć z tyłu na sworzeń, a następnie zawiesić je z przodu.

Co robić w razie usterki?

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Światło emitowane przez lampy LED jest bardzo jaskrawe i może uszkodzić wzrok (grupa ryzyka 1). Nie patrzeć bezpośrednio na włączone lampy LED dłużej niż przez 100 sekund.

Oświetlenie LED

Wymiany uszkodzonych diod LED może dokonać wyłącznie producent, serwis producenta lub fachowiec z uprawnieniami elektrycznymi (monter instalacji elektrycznych).

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje, na wyświetlaczu brak informacji.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda sieciowego.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Brak prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić, czy działa bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej.
	Błąd w obsłudze	Bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej wyłączyć i po około 60 sekundach ponownie włączyć.
Urządzenie nie działa, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Urządzenie zablokowane. Konieczne odkamienianie.”	Urządzenie jest zakamienione	Uruchamianie programu odkamieniania → <i>"Program odkamieniania" na stronie 26</i>
Mimo przeprowadzonego odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Przeprowadź odkamienianie”	Urządzenie jest zakamienione, stosowany był nieodpowiedni środek odkamieniający	Używać zalecanych tabletek odkamieniających, uruchomić program odkamieniania → <i>"Program odkamieniania" na stronie 26</i>
Nie można uruchomić urządzenia	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Urządzenie nie działa, na wyświetlaczu pojawia się „E182”	Do urządzenia nie jest doprowadzana woda	Wyjąć zbiornik na wodę i sprawdzić, czy wąż ssący jest ułożony prosto w zbiorniku i nie został wygięty. Jeśli komunikat o błędzie zostanie wyświetlony ponownie, prosimy o kontakt z serwisem.
Urządzenie nie działa, wskaźnik nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Aktywowane zabezpieczenie przed dziećmi	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 19</i>
Urządzenie wyłącza się samoczynnie	Wyłącznik bezpieczeństwa: nie używano urządzenia przez okres dłuższy niż 12 godzin	Potwierdzić komunikat za pomocą  , wyłączyć urządzenie i ponownie ustawić
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się 	Urządzenie znajduje się w trybie demo	Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych
Nie można włączyć urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik na wodę
Intensywne wydobywanie się pary na gorze drzwi urządzenia	Nastąpiła zmiana trybu pracy.	Jest to normalne zjawisko.
Skoncentrowane występowanie pary z boku drzwi	Zabrudzona lub luźna uszczelka drzwi	Oczyszczyć uszczelkę drzwi lub włożyć do rowka

Podczas podgrzewania występuje świszczący dźwięk.	Proces wytwarzania pary może generować odgłosy	Jest to normalne zjawisko.
Podczas gotowania rozlega się odgłos „Blub”	Zjawisko powstające w przypadku dużych różnic temperatur	Jest to zjawisko normalne
Gotowanie na parze jest niemożliwe	Urządzenie jest zakamienione. Urządzenie musi być odkamieniane, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.	Uruchamianie programu odkamieniania → <i>"Program odkamieniania" na stronie 26</i>
Urządzenie nie wytwarza pary w sposób prawidłowy	Urządzenie jest zakamienione	Rozpocząć program odkamieniania
Nie działa oświetlenie	Oświetlenie jest uszkodzone	Wezwać serwis
Po wyłączeniu wentylator chłodzący działa jeszcze przez długi czas.	Opóźnienie wyłączenia wentylatora usuwa wilgoć z urządzenia i chroni jego elektronikę. Może to potrwać do 4 godzin.	Jest to normalne zjawisko.
Komunikat o usterce "Exxx"		W przypadku komunikatu o usterce obrócić przełącznik funkcji na 0 , jeśli wskazanie zgaśnie, problem pojawił się tylko raz. Jeśli usterka ponownie wystąpi lub wskazanie nie zgaśnie, należy skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.
Po otwarciu drzwi urządzenia kapie woda	Rynienka ściekowa w dolnej części szyby drzwi jest przepełniona	Osuszyć rynienkę ściekową za pomocą gąbki

Przerwa w zasilaniu

Przerwa w zasilaniu trwająca kilku sekund nie ma wpływu na pracę urządzenia. Urządzenie kontynuuje pracę.

Jeśli przerwa w zasilaniu trwała dłużej, a urządzenie było włączone, na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Praca urządzenia została przerwana.

Obrócić przełącznik funkcji na **0**, aby znowu normalnie użytkować urządzenie.

Tryb demo

Jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest symbol ✕, aktywowany został tryb demo. Urządzenie nie nagrzewa się.

Urządzenie odłączyć na krótko od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerami widać po otwarciu drzwi urządzenia.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD

Serwis ☎

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Tabele i rady

Wskazówki

- Podane czasy gotowania/ pieczenia mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/ pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- Dane odnoszą się do przeciętnych ilości dla czterech osób. W przypadku przyrządzania większych ilości należy uwzględnić dłuższy czas gotowania/ pieczenia.
- Używać zalecanych naczyń. Używanie innych naczyń może spowodować wydłużenie lub skrócenie czasów gotowania/pieczenia.
- W przypadku braku doświadczenia w przyrządzaniu danej potrawy należy rozpocząć od najkrótszego podanego czasu. Potrawy można w razie potrzeby dogotować.
- W przypadku używania tylko jednego pojemnika do gotowania wsunąć go na drugi poziom od dołu.
- W przypadku używania perforowanego wkładu do gotowania lub rusztu bez dodatkowego naczynia do gotowania, zawsze wsuwać nieperforowany wkład do gotowania na pierwszy poziom od dołu aby uniknąć silnego zabrudzenia komory piekarnika.
- Jednocześnie można wykorzystywać maksymalnie trzy poziomy wsunięcia. Nie dochodzi wtedy do mieszania się smaków. Dzięki temu można jednocześnie przygotowywać rybę, warzywa i desery. Podane czasy gotowania/ pieczenia mogą jednak ulec wydłużeniu w przypadku większej ilości produktów.
- Przyrządzana potrawa nie może dotykać komory piekarnika.
- Drzwi urządzenia muszą się prawidłowo zamykać. Powierzchnie uszczelek należy stale utrzymywać w czystości.
- Na ruszty oraz do pojemników nie należy wkładać nadmiernej ilości produktów. Dzięki temu zapewniona będzie optymalna cyrkulacja pary.
- W przypadku bardzo zimnych potraw oraz wysokich temperatur pojemnik do gotowania może ulec deformacji. Odształcenia nie mają żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu pojemnika do gotowania deformacja znika.

Warzywa

- Gotowanie warzyw na parze w znacznie mniejszym stopniu niszczy ich składniki odżywcze niż przygotowywanie ich w gotującej się wodzie. Smak, kolor i konsystencja zostają lepiej zachowane. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i składniki odżywcze nie są prawie w ogóle usuwane. Ponieważ parownik pracuje bezciśnieniowo tylko w 100°C przygotowywanie potraw jest znacznie bardziej korzystne niż przykładowo w szybkowarze.
- Wszystkie dane odnoszą się do 1 kg oczyszczonych warzyw.
- W celu gotowania warzyw na parze należy używać wkładu perforowanego, który wsuwa się na drugi poziom od dołu. Poniżej wsunąć nieperforowaną tacę. W ten sposób zapobiega się nadmiernemu zanieczyszczeniu komory do przyrządzania potraw. A ponadto zebrany wywar z warzyw można wykorzystać do przyrządzania sosu lub jako bulion warzywny.
- Blanszowanie wykonywane jest do czterech minut w rozgrzanym urządzeniu. Gdy warzywa lub owoce nie będą serwowane od razu, należy połączyć je lodowatą wodą celem uniknięcia niepożądanego dogotowywania w wyniku działania ciepła resztkowego.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Karczochy, duże	perforowany	100	100	35 - 40	
Karczochy, małe	perforowany	100	100	25 - 30	
Kalafior, cały	perforowany	100	100	25 - 30	
Kalafior, różyczki	perforowany	100	100	20 - 25	
Fasola, zielona	perforowany	100	100	25 - 30	
Brokuły, w różyczkach (według EN60350-1)	perforowany	90 - 100	100	20 - 25	
Warzywa w cienkich słupkach i plasterkach (1-2mm)	perforowany	100	100	12 - 15	
Fenkuł, w plastrach	perforowany	100	100	20 - 25	
Terrina warzywna	perforowany / ruszt	90	100	50 - 60	w formie do terriny
Groszek, mrożony (2 kg) (według EN60350-1)	perforowany	100	100	35 - 40	
Marchew, w plastrach	perforowany	100	100	20 - 25	
Ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki	perforowany	100	100	30 - 35	
Kalarepa, w plastrach	perforowany	100	100	25 - 30	
Por, w plastrach	perforowany	100	100	15 - 20	
Mangold	perforowany	90	100	12	
Kapusta pak choi	perforowany	90	100	11	
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 50 g)	perforowany	100	100	30 - 35	
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 100 g)	perforowany	100	100	35 - 40	
Brukselka	perforowany	100	100	25 - 30	
Szparagi, zielone	perforowany	100	100	15 - 20	
Szparagi, białe	perforowany	100	100	15 - 30	
Szpinak	perforowany	90	100	11	
Obieranie pomidorów ze skórki	perforowany	100	100	3 - 4	Należy nagrzać piekarnik. Pomidory ponacinać, po gotowaniu na parze połączyć bardzo zimną wodą.
Kwiaty cukinii	perforowany	90	100	12	
Strąki zielonego groszku	perforowany	100	100	10 - 15	

Ryba

- Gotowanie na parze umożliwia przyrządzanie potraw bez dodatku tłuszczu, nie powodując wysuszenia ryby.
- Temperatura wewnątrz ugotowanej ryby powinna wynosić (ze względów higienicznych) co najmniej 62-65°C. Jest to również idealna temperatura przyrządzania ryby.
- W przypadku gotowania na parze w temperaturach 90-100°C nie jest konieczne podgrzewanie piekarnika. Wstawić potrawę do zimnego piekarnika i włączyć urządzenie.
- Rybę posolić dopiero po ugotowaniu. Pozwala to zachować naturalny aromat i zapobiec nadmiernej utracie wody.
- W przypadku stosowania perforowanego pojemnika do gotowania: Jeśli ryba będzie za mocno przywierać, pojemnik można natłuścić.
- Nieperforowane akcesoria do gotowania wsuwać na pierwszy poziom od dołu, aby uniknąć zanieczyszczenia komory piekarnika wywarem rybny.
- W przypadku filetów ze skórą: rybę ułożyć skórą do góry, dzięki czemu struktura i aromat zostaną lepiej zachowane.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dorada, w całości (po 500 g)	perforowany	100	100	20 - 30	Dzięki włożeniu do środka połówki ziemniaka możliwe jest gotowanie ryby w pozycji na sztorc.
Pulpety rybne (po 20-40 g)	nieperforowany	90 - 100	100	8 - 12	Nieperforowany pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia.
Homar, ugotowany, obrany, odgrzewanie	perforowany	70 - 80	100	10 - 15	
Karp, na niebiesko, w całości (1,5 kg)	nieperforowany	90 - 100	100	35 - 45	w zalewie
Filet z łososia (po 150 g)	perforowany	80	100	20 - 25	
Łosoś, w całości (2,5 kg)	perforowany	100	100	65 - 75	
Omułki (1,5 kg)	perforowany	100	100	12 - 15	Omułki są ugotowane, gdy tylko otworzą się ich muszle.
Czarniak, w całości (800 g)	perforowany	90 - 100	100	20 - 25	
Labraks, w całości (po 400 g)	perforowany	90 - 100	100	20 - 25	

Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze

- Gotowanie na parze w temperaturze od 70 do 90°C powoduje, że ryby nie rozgotowują się zbyt szybko i nie rozpadają. Jest to szczególnie ważne w przypadku delikatnych ryb.
- Dane dotyczące różnych gatunków ryb odnoszą się do filetów.
- Nieperforowane akcesoria do gotowania wsuwać na pierwszy poziom od dołu, aby uniknąć zanieczyszczenia komory piekarnika wywarem rybnym.
- Potrawy podawać w podgrzanych naczyniach.
- W przypadku gotowania na parze w niskich temperaturach podgrzewanie piekarnika nie jest konieczne. Wstawić potrawę do zimnego piekarnika i włączyć urządzenie.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ostrygi (10 sztuk)	nieperforowany	80 - 90	100	7 - 10	w zalewie
Tilapia (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Dorada (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Filet rybny (po 200-300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Terrina rybna	Ruszt	80 - 90	100	50 - 90	w formie do terriny
Pstrąg, w całości (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Halibut (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Przegrzebki (po 15 - 30 g)	nieperforowany	80 - 90	100	9 - 13	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Lucjan czerwony (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Karmazyn (po 120 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Żabnica (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Roladki z soli, faszerowane (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Turbot (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Labraks (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Sandacz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	

Mięso / drób - gotowanie na parze w niskiej temperaturze

- Mocno podsmażone mięso dogotowuje się przez dłuższy czas w niskiej temperaturze. Dzięki temu zarówno środek, jak i wierzch mięsa są bardzo delikatne i wyjątkowo soczyste. Taki sposób przyrządzania nie wymaga obracania mięsa, ani podlewania wodą.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu oraz czasu podsmażania.
- Mięso wyjąć z lodówki godzinę przed przyrządzaniem.
- Ze względów higienicznych mięso przed gotowaniem obsmażyć krótko z obu stron na gorącej patelni. W ten sposób na wierzchu mięsa utworzy się chrupiąca skórka, która zapobiega wypływowi soków mięsnych i nadaje potrawie charakterystyczny zapach pieczenia.
- Aby powstała w wyniku obsmażania skórka nie rozmiękła pod wpływem pary, podsmażone mięso należy przed umieszczeniem w podgrzanym urządzeniu w celu dogotowania włożyć w rękaw do pieczenia lub owinać w żaroodporną folię spożywczą. Dzięki temu mięso dogotowuje się w naturalnie wilgotnym powietrzu.
- Ostrożnie doprawiać: powolne dogotowywanie mięsa potęguje wszelkie aromaty.
- W przypadku dziczyzny i koniny gotowanie na parze w niskiej temperaturze powoduje, że naturalny smak tego mięsa jest wyraźniejszy niż w przypadku klasycznych metod przyrządzania.
- Używać trybu pracy "Gotowanie na parze w niskiej temperaturze" .
- Należy pamiętać, że temperatura wewnątrz potrawy nie może przekraczać temperatury w komorze piekarnika. Podstawowa zasada brzmi: Ustawiona temperatura komory piekarnika powinna być wyższa o 10-15°C od żądanej temperatury wewnątrz potrawy.
- Pod koniec czasu gotowania można zmniejszyć temperaturę do 60°C. Dzięki temu możliwe jest wydłużenie czasu gotowania (np. jeśli goście spóźniają się). Wstrzymanie procesu gotowania jest możliwe, jeżeli temperatura komory piekarnika nie przekracza temperatury wewnątrz potrawy. Wówczas duże kawałki mięsa mogą być pozostawione w komorze piekarnika na 1 - 1,5 godziny, natomiast małe kawałki na 30 - 45 minut.
- Potrawy podawać w podgrzanych naczyniach.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pierś kaczki, różowa, rosa (po 350 g)	nieperforowany	70 - 80		30 - 50	
Antrykot, różowy (po 350 g)	nieperforowany	70		20 - 30	
Udziec jagnięcy, bez kości, związany, różowy (1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80		150 - 180	
Steki wołowe, różowe (po 200 g)	nieperforowany	70		20 - 35	
Rostbef, różowy (1-1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80		120 - 180	
Medaliony wieprzowe, dobrze wypieczone (po 70 g)	nieperforowany	80		30 - 40	

Mięso / kielbasa - podgrzewanie

Produkt spożywczy	Pojemnik do przyrządzania	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas przyrządzania potrawy w minutach	Uwagi
Pieczeń wieprz., gotowana, w plastrach	nieperfor.	100	100	15 - 20	
Kielbasa, parzona (np. biała kielbasa)	nieperfor.	85 - 90	100	10 - 20	

Drób - gotowanie na parze

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pierś kurczaka, faszerowana, gotowana na parze (po 200 g)	perforowany	100	100	25 - 30	
Filet z piersi indyka, gotowany na parze (po 300 g)	perforowany	100	100	17 - 25	
Młode kurczęta, przepiórki, gołąb (po 300 g)	perforowany	100	100	25 - 30	

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous-vide oznacza gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach w przedziale 50 - 95°C przy użyciu 100% pary.

W tym trybie podgrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

Gotowanie sous vide jest delikatnym sposobem przyrządzania mięsa, ryb, warzyw i deserów z użyciem małej ilości tłuszczu. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej.

Metoda ta pozwala zachować substancje odżywcze oraz aromat gotowanych produktów. Niskie temperatury i bezpośrednie przekazywanie ciepła umożliwiają kontrolowane uzyskanie dowolnego rezultatu gotowania. Rozgotowanie potraw jest w tym przypadku praktycznie niemożliwe.

Porcje

Przestrzegać wielkości porcji podanych w tabeli gotowania. W przypadku większych ilości produktów należy odpowiednio dopasować czas gotowania/pieczenia.

Podane porcje ryby, mięsa i drobiu dotyczą posiłku przeznaczonego dla jednej osoby. W przypadku warzyw i deserów uwzględniono porcje dla czterech osób.

Poziomy wsunięcia

Gotowanie jest możliwe na maksymalnie dwóch poziomach. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania wsunąć pojemniki do gotowania na poziomy 1 i 3. W przypadku gotowania na jednym poziomie użyć poziomu 2.

Higiena

Ostrzeżenie – Zagrożenie zdrowia!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Dlatego należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad dotyczących przyrządzania potraw i zachowania higieny:

- Używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.

- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechowywać w lodówce przed rozpoczęciem procesu gotowania.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu procesu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

Do gotowania sous vide używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu żaroodpornych woreczków próżniowych.

Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.

Pakowanie próżniowe

Do próżniowego pakowania potraw używać komorowej pakowarki próżniowej, która wytwarza 99% próżni. Tylko w ten sposób można uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania.

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy w woreczku panują warunki próżni. Zwrócić uwagę na następujące punkty:

- W woreczku próżniowym nie ma powietrza lub jest jego znikoma ilość.
- Zgrzew jest mocny i szczelny.
- W woreczku próżniowym nie ma żadnych otworów. Nie używać termosondy.
- Zapakowane razem kawałki mięsa i ryby nie przylegają bezpośrednio do siebie.
- Warzywa i desery zostały zapakowane możliwie płasko.

W razie jakichkolwiek wątpliwości przełożyć produkty do nowego woreczka i ponownie zapakować.

Pakowanie próżniowe produktów spożywczych może odbywać się maksymalnie 1 dzień przed procesem gotowania. Tylko w ten sposób można zapobiec ulatnianiu się gazów z produktów spożywczych (np. z warzyw), które hamują proces przekazywania ciepła, lub uniknąć spowodowanej ciśnieniem próżni zmiany struktury potraw, a tym samym ich podatności na obróbkę termiczną.

Jakość produktów spożywczych

Rezultat gotowania jest w 100% uzależniony do jakości produktów wyjściowych. Używać wyłącznie świeżych produktów najwyższej jakości. Tylko wówczas można zagwarantować uzyskanie odpowiedniego rezultatu gotowania oraz żądanych walorów smakowych.

Przyrządzanie

Gotowanie w próżni zapobiega utracie aromatu oraz podkreśla specyficzny smak potraw. Należy pamiętać, że zwykła ilość aromatów wydzielanych np. przez przyprawę, zioła i czosnek może mieć znacznie większy wpływ na smak potraw. Na początku wskazane jest używanie połowy dotychczas stosowanych ilości.

W przypadku produktów wysokiej jakości często wystarczy dodanie do woreczka małego kawałka masła lub niewielkiej ilości soli i pieprzu. Pożądane walory smakowe można uzyskać już przez samo wydobywanie i podkreślenie naturalnych aromatów produktów.

Zapakowanych próżniowo potraw nie układać w pojemnikach do gotowania warstwami lub zbyt blisko siebie. W celu równomiernego rozprowadzenia ciepła unikać stykania się produktów spożywczych. W przypadku kilku woreczków próżniowych gotować na dwóch poziomach.

Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjąć woreczki, pamiętając, że na woreczkach gromadzi się gorąca woda. Nieperforowany pojemnik do gotowania wsunąć na poziom pod perforowanym pojemnikiem z gorącą potrawą.

Woreczki wytrzeć od zewnątrz do sucha, włożyć do czystego, nieperforowanego pojemnika do gotowania i otworzyć nożyczkami. Wszystkie produkty oraz zgromadzony w woreczkach płyn włożyć do pojemnika do gotowania.

Po zakończeniu gotowania sous vide można dokończyć przyrządzanie potraw w następujący sposób:

Mięso: obsmażyć w wysokiej temperaturze przez kilka sekund z każdej strony. W ten sposób na wierzchu mięsa utworzy się chrupiąca skórka, a potrawa zyska charakterystyczny zapach, nie rozgotowując się. Wyjątkowo dobry rezultat można uzyskać przy użyciu Teppan Yaki lub grilla. Ważne: Przed włożeniem mięsa na gorący olej osuszyć je ręcznikiem papierowym, aby uniknąć rozprysków tłuszczu.

Warzywa: obsmażyć krótko na patelni lub na Teppan Yaki, aby uzyskać charakterystyczny zapach. Można przy tym bez problemu doprawić potrawę lub wzbogacić ją innymi składnikami, nie doprowadzając do jej wystygnięcia.

Ryby: doprawić i polać gorącym masłem. Wiele gatunków ryb łatwo rozpada się po ugotowaniu metodą sous vide, dlatego warto je krótko obsmażyć, ale tylko przed rozpoczęciem procesu gotowania.

Czas obsmażania wydłużyć w przypadku, gdy gotowanie produktu metodą sous vide nie przyniosłożądanego rezultatu.

Potrawy podawać na podgrzanych talerzach, jeżeli to możliwe z gorącym sosem lub masłem, ponieważ gotowanie sous vide przebiega w stosunkowo niskich temperaturach.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Mięso					
Antrykot, krwisty (po 180 g)	perforowany	58	 100%	100	Po zakończeniu procesu gotowania obsmażyć krótko z obu stron na Teppan Yaki lub na grillu, ustawiając wysoką temperaturę. Pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę oraz aromat potrawy z grilla, unikając jednocześnie rozgotowania mięsa.
Antrykot, średnio wypieczony (po 180 g)	perforowany	63	 100%	90	
Antrykot, dobrze wypieczony (180 g)	perforowany	70	 100%	85	
Befszytki cielęce (po 160 g)	perforowany	60	 100%	80	
Steki wołowe, krwiste (po 180 g)	perforowany	58	 100%	60	
Steki wołowe, średnio wypieczone (po 180 g)	perforowany	63	 100%	50	
Steki wołowe, dobrze wypieczone (po 180 g)	perforowany	70	 100%	45	
Medaliony wieprzowe (po 80 g)	perforowany	63	 100%	75	
Drób					
Piers kaczki (po 350 g)	perforowany	58	 100%	70	Po zakończeniu procesu gotowania smażyć stronę ze skórą na gorącej patelni do uzyskania chrupkości.
Pasztet strasburski (1 rolada 300 g)	perforowany	80	 100%	30	Porada: wątróbki gęsie umyć i połączyć z pozostałymi składnikami. Owinąć folią i kilkakrotnie ponakłuwać. Roladę zapakować próżniowo i przed gotowaniem metodą sous vide schłodzić, wkładając na kilka godzin do lodówki.
Piers kurczaka (po 250 g)	perforowany	65	 100%	60	
Ryby i owoce morza					
Krewetki (125 g)	perforowany	60	 100%	30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i czosnku.
Przegrzebki (po 20 - 50 g)	perforowany	60	 100%	6 - 10	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 140 g)	perforowany	59	 100%	25	
Filet z łososia (po 140 g)	perforowany	58	 100%	30	Po ugotowaniu ewentualnie krótko obsmażyć na gorącej patelni.
Sandacz (po 140 g)	perforowany	60	 100%	20	
Warzywa					
Pieczarki, w ćwiartkach (500 g)	perforowany	85	 100%	20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, rozmarynem, czosnkiem i solą.
Cykoria, połówki (4 - 6 sztuk)	perforowany	85	 100%	40	Porada: Pokroić cykorię na połówki. Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, cukru, soli, masła i tymianku.
Białe szparagi, w całości (500 g)	perforowany	88	 100%	45	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli i niewielkiej ilości cukru.
Zielone szparagi, w całości (600 g)	perforowany	85	 100%	15 - 20	Porada: Szparagi zachowają zielony kolor, jeżeli przed zapakowaniem zostaną zblanszowane. Pakować próżniowo z dodatkiem masła, soli i pieprzu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Marchew, w plastrach 0,5 cm (600 g)	perforowany	95	 100%	35 - 40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, curry i masła.
Ziemniaki, obrane, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm (800 g)	perforowany	95	 100%	40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Idealne jako dodatek do innych potraw, np. do sałatki.
Ziemniaki, w mundurkach, całe lub połówki (800 g)	perforowany	95	 100%	50	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Wcześniej dokładnie umyć.
Pomidory koktajlowe, całe lub połówki (500 g)	perforowany	85	 100%	15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i cukru. Wymieszać czerwone i żółte pomidory koktajlowe.
Dynia, pokrojona w kostkę 2 x 2 cm (600 g)	perforowany	90	 100%	20 - 25	Czas gotowania zależy od gatunku dyni.
Cukinia, w plastrach 1 cm (600 g)	perforowany	85	 100%	30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i tymianku.
Strąki zielonego groszku, w całości (500 g)	perforowany	85	 100%	5 - 10	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli.
Desery					
Ananas, w plastrach 1,5 cm (400 g)	perforowany	85	 100%	70	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i wanilii.
Jabłka, obrane, w plastrach 0,5 cm (2 - 4 sztuki)	perforowany	85	 100%	10 - 15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem sosu karmelowego.
Banany, w całości (2-4 sztuki)	perforowany	65	 100%	15 - 20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i laski wanilii.
Gruszki, obrane, w słupkach (2-4 sztuki)	perforowany	85	 100%	30	Porada: Posłodzić miodem lub cukrem.
Kumkwat, połówki (12-16 sztuk)	perforowany	85	 100%	75	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, laski wanilii, miodu i dżemu morelowego. Sparzyć wrzątkiem, przekroić na pół i usunąć pestki.
Sos waniliowy (0,5 l)	perforowany	82	 100%	18 - 20	Porada: 0,5 l mleka, 1 jajko, 3 żółtka, 80 g cukru, 1 laska wanilii.

Dodatki

Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ryż basmati (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml wody)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Kuskus (250 g + 250 ml wody)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Kluski (po 90 g)	perforowany/ nieperforowany	95 - 100	100	25 - 30	
Ryż długoziarnisty (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	25 - 30	
Ryż naturalny (250 g + 375 ml wody)	nieperforowany	100	100	30 - 35	
Soczewica (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	30 - 35	
Wyroby mączne, świeże, mrożone (250 g + 1 l wody)	nieperforowany	100	100	8 - 12	
Potrawy mączne, faszerowane, świeże, mrożone (250 g + 1 l wody)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Biała fasola, namoczona (250 g + 1 l wody)	nieperforowany	100	100	55 - 65	

Desery

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Szarlotka z karmelem	Tortownica na ruszcie	100	100	50	
Pieczone jabłka	nieperforowany	100	100	20	Jabłka obrać
Clafoutis	Tortownica na ruszcie	100	100	40	
Crème brûlée (po 130 g)	perforowany	90 - 95	100	45 - 50	w foremkach do sufletów
Kluski na parze / knedle na parze (po 100 g)	nieperforowany	100	100	20 - 30	Przed gotowaniem na parze pozostawić pampuchy na 30 min do wyrośnięcia. → "Fermentacja (wyrastanie ciasta)" na stronie 42
Budyń/krem karmelowy (po 130 g)	perforowany	90 - 95	100	35 - 40	w foremkach do sufletów
Pudding z grysiku (20 g + 200 ml mleka)	nieperforowany	100	100	20	
Ciasto jogurtowe	Forma prostokątna na ruszcie	100	100	60	
Prażone owoce	nieperforowany	100	100	20 - 25	np. jabłka, gruszki, rabarbar Dodać cukier, cukier waniliowy, cynamon lub sok z cytryny według uznania.
Ryż na mleku (200 g ryżu + 800 ml mleka)	nieperforowany	100	100	55 - 60	Dodać owoce, cukier lub cynamon według uznania.
Muffiny	nieperforowany	100	100	30	
Owsianka (40 g + 200 ml mleka)	nieperforowany	100	100	15 - 20	
Ciasto czekoladowe	Forma prostokątna na ruszcie	100	100	40	

Inne

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dezynfekcja (np. butelki dla dzieci, słoiki na dżem)	Ruszt	100	100	20 - 25	
Jaja, klasa M (5 sztuk)	perforowany	100	100	12 - 19	
Wkładka jajeczna (500 g)	Forma szklana, ruszt	90	100	25 - 30	wsunąć na poziom 1
Kluseczki grysikowe	nieperforowany	90 - 95	100	12 - 15	
Roztapianie czekolady	Miska, ruszt	60	100	15 - 20	przykryć przezroczystą folią żaroodporną

Regenerowanie (podgrzewanie)

- W piekarniku parowym można wytworzyć optymalne warunki do podgrzewania ugotowanych potraw bez ryzyka ich przesuszenia. Dzięki temu zachowany jest smak oraz jakość, a potrawy smakują tak, jak świeżo przygotowane.
- Nie przykrywać potraw. Nie używać folii aluminiowej ani folii spożywczej.
- Podane informacje dotyczą porcji dla jednej osoby. Większe ilości można podgrzewać również w nieperforowanym wkładzie do gotowania. Podane czasy ulegają wówczas wydłużeniu.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Warzywa	Talerz, ruszt	90 - 100		10 - 15	
Dodatki skrobiowe	Talerz, ruszt	100		10 - 14	np. makaron, ziemniaki, ryż; nie nadają się potrawy zapiekane lub smażone w głębokim tłuszczu, takie jak frytki lub krokiety
Potrawy na talerzu	Talerz, ruszt	100		15 - 20	

Fermentacja (wyrastanie ciasta)

- Piekarnik parowy zapewnia idealne warunki do wyrastania ciasta i zaczynu, bez wysychania.
- Nie trzeba przykrywać miski wilgotną ściereczką. Wyrastanie ciasta trwa o połowę krócej niż w przypadku tradycyjnego sposobu.
- Podany czas wyrastania ma jedynie charakter orientacyjny. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Zaczyn ciasta - pizza	Miska, ruszt	38		25	
Zaczyn ciasta - chleb	Miska, ruszt	45		40	np. ciasto drożdżowe, zakwas, zaczyn
Zaczyn ciasta - brioche	Miska, ruszt	45		55	

Rozmrażanie

- Rozmrażanie produktów mrożonych w piekarniku parowym jest bardzo delikatne, a jednocześnie znacznie szybsze niż w temperaturze pokojowej.
- W tym celu użyć trybu pracy "Rozmrażanie" *.
- Podane czasy rozmrażania mają charakter orientacyjny. Czas rozmrażania zależy od wielkości, wagi i kształtu zamrożonego produktu: potrawy należy zamrażać na płasko lub pojedynczo. Czas rozmrażania ulega dzięki temu skróceniu.
- Przed przystąpieniem do rozmrażania wyjąć potrawę z opakowania.
- Rozmrażać tylko taką ilość, którą można od razu zużyć.
- Należy mieć na uwadze, że rozmrożone produkty nie mogą być długo przechowywane i psują się szybciej niż świeże. Rozmrożone produkty należy bezzwłocznie przetworzyć i ugotować.

- Po upływie połowy czasu rozmrażania mięso i rybę należy obrócić, a mrożone owoce jagodowe lub kawałki mięsa porozdzielać. Ryby nie trzeba rozmrozić całkowicie, wystarczy, aby powierzchnia była na tyle miękka, aby umożliwiła wniknięcie przypraw.

Ostrzeżenie – Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Wsunąć nieperforowane naczynie do gotowania pod potrawę. Wylać zbierającą się w nim wodę powstałą podczas rozmrażania mięsa i drobiu. Następnie wyczyścić zlew i spłukać dużą ilością wody. Naczynie do gotowania umyć w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce.

Po zakończeniu rozmrażania należy przez 15 minut nagrzewać piekarnik parowy w temperaturze 100°C przy 100% wilgoci.

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe (300 g)	perforowany	45 - 50	* ø	8 - 12	
Pieczeń (1 000 g)	perforowany	45 - 50	* ø	90 - 120	
Filet rybny (po 150 g)	perforowany	45 - 50	* ø	15 - 20	
Warzywa (400 g)	perforowany	45 - 50	* ø	12 - 15	
Gulasz (600 g)	perforowany	45 - 50	* ø	40 - 55	
Kurczak (1 000 g)	perforowany	45 - 50	* ø	60 - 70	
Udka kurczaka (po 400 g)	perforowany	45 - 50	* ø	40 - 50	

Wekowanie

- W parowniku można wekować owoce i warzywa bez większego nakładu prac.
- Przetwory zagotowywać możliwie natychmiast po zakupie lub zbiorze. Dłuższe przechowywanie zmniejsza zawartość witamin i prowadzi szybko do fermentowania.
- Używać wyłącznie najwyższej jakości owoców i warzyw.
- Piekarnik parowy nie nadaje się do wekowania mięsa.
- Sprawdzić i starannie wymyć słoiki, gumki klamerki i sprężynki.
- Wymyte słoiki dezynfekować przed wekowaniem w parowniku w temperaturze 100 °C i przy wilgotności 100% przez 20-25 minut.
- Ustawić słoiki w perforowanym pojemniku. Nie mogą się wzajemnie dotykać.
- Po upływie ustawionego czasu otworzyć drzwi urządzenia. Wyjmować słoiki z komory piekarnika dopiero wtedy, gdy całkowicie ostygną.

Produkt spożywczy	Pojemnik do przyrządzenia	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas przyrządzenia potrawy w minutach	Uwagi
Owoce, warzywa (w zamkniętych słoikach 0,75 l)	perfor.	100	100	35 - 40	
Fasola, groszek (w zamkniętych słoikach 0,75 l)	perfor.	100	100	120	

Wyciskanie soku (owoce jagodowe)

- W parowniku można bezproblemowo i łatwo wyciskać sok z owoców.
- Owoce wyłożyć na tacę perforowaną i wsunąć ją na 3 poziom od dołu. Na poziom poniżej wsunąć nieperforowaną tacę do gromadzenia cieczy.
- Owoce pozostawić tak długo w urządzeniu, aż nie będzie z nich wypływał już sok.
- Owoce można na koniec wycisnąć w ściereczce, aby odzyskać resztę soku.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe	perforowany + nieperforowany	100	100	60 - 120	

Przyrządzanie jogurtu

- W piekarniku parowym można samodzielnie przygotować jogurt.
- Mleko pasteryzowane podgrzać na płycie grzewczej do 90°C, aby zapobiec zakłóceniom w mnożeniu kultur bakterii jogurtowych. Mleko homogenizowane (UHT) nie wymaga podgrzania. (Wskazówka: Jeśli do przygotowania jogurtu używane jest zimne mleko, czas fermentacji ulega wydłużeniu).
- Uwaga! Mleko ochłodzić w kąpieli wodnej do 40°C, aby nie zabić kultur bakterii jogurtowych.
- Do mleka dodać jogurt naturalny z kulturami jogurtowymi (na 100 ml mleka 1 - 2 łyżeczki jogurtu) i wymieszać.
- W przypadku stosowania gotowych kultur jogurtowych należy przestrzegać informacji podanych na opakowaniu.
- Wlać jogurt do umytych słoików.
- Umyte słoiki można przed napełnieniem jogurtem dodatkowo zdezynfekować w piekarniku parowym z funkcją pieczenia w temperaturze 100°C i przy 100% wilgoci przez 20 - 25 min. Dopilnować, aby słoiki i komora piekarnika ostygły przed waniem jogurtu i wstawieniem słoików do urządzenia.
- Po przygotowaniu wstawić jogurt do lodówki.
- W celu uzyskania gęstej konsystencji jogurtu należy do mleka przed podgrzaniem dodać mleko odtłuszczone w proszku (1 - 2 łyżki na litr).

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Zaczyn jogurtowy (w zamkniętych słoikach)	perforowany	45	100	300	

Przygotowanie większej potrawy

- W celu przyrządzenia potrawy zajmującej dużo miejsca można wyjąć wsuwane ruszty boczne.
- Ruszty wysuwane nieco podnieść z przodu i wyciągnąć z boku do przodu.
- Ruszt ustawić bezpośrednio na dnie komory piekarnika i umieścić na nim przyrządzaną potrawę. Nie kłaść potrawy bezpośrednio na dnie piekarnika.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001346478 (001028)
pl

GAGGENAU

